BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

ALMANAQUE

1936

Contiene diversas informaciones
de interés para el
interior y la capital

●

PUBLICACIÓN ANUAL
DISPUESTA POR EL
DIRECTORIO PARA
SER DISTRIBUÍDA
EN TODA LA RE-
PÚBLICA.

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO



DIRECTORIO

EN

1935

PRESIDENTE

Dr. ALBERTO MAÑÉ

VOCALES

JOSÉ S. CHIFFLET

WÁSHINGTON PAULLIER

Gerente: HÉCTOR OLIVERA RISSO

SUB GERENTES

ALFREDO FERRERE - AMÉRICO CALAMET

JULIO D. LAGUNA

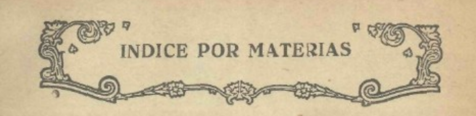
SECRETARIO

Dr. HUMBERTO BOGGIANO

PRO SECRETARIO

DIEGO MARTÍNEZ VÁZQUEZ

Administración: RINCON 437



INDICE POR MATERIAS

ARBORICULTURA

GANADERIA

AVICULTURA

ECONOMIA DOMESTICA

ARTE CULINARIO

CONOCIMIENTOS UTILES

DIVERSAS

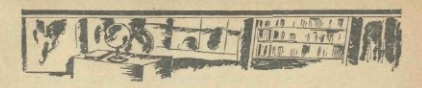


EL PORQUE DE ESTE MANUAL.

EL presente Almanaque no tiene otro sentido ni otra finalidad que la de ser útil a los clientes del Banco de Segurçs del Estado, estén radicados *en el interior como en la capital de la República.* Se proporcionan una serie de informaciones y comentarios de interés general, a punto tal que puede llegar á constituir un manual de consulta en los casos en que no sea posible recurrir a la bibliografía más adecuada. Bien que no se puede compendiar en tan reducido número de páginas todo aquello que directa o indirectamente pueda ofrecer algún atractivo al lector. Pero, así y todo, y, en mérito a la frivolidad con que se han encarado los diversos temas que integran este volumen anual, es posible que quien los recorra encuentre motivo para satisfacer su curiosidad.

El Banco de Seguros del Estado ha entendido que era de toda necesidad continuar con estas publicaciones que tanta aceptación tienen en el público, preferentemente entre sus clientes de la campaña, donde por factores diversos, no se tiene siempre a mano un manual capaz de ser útil en los momentos y para las causas que es requerido.

No llena este Almanaque, ciertamente, todas las necesidades ni es capaz de satisfacer la mayoría de las consultas que sobre su base puedan formularse. Pero, de todas maneras, estamos ciertos de que prestará buena utilidad a quienes a él recurran, sea para orientarse en lo que se vincula con la agricultura, ganadería, economía doméstica, etc., o bien para quienes lo prefieran para desentrañar de él conocimientos de otro orden que pueden ser igualmente útiles.



Sigue la Lucha Para Prolongar la Vida

LA CRISIS QUE AGOBIA AL MUNDO NO HA MENGUADO

LOS ESFUERZOS DE LOS HOMBRES DE CIENCIA EN BUSCA DE LA CAUSA Y LA CURACION DE LAS ENFERMEDADES

El clamor del hombre de la calle es oro. ¡Oro! ¡Oro! Su venta, su compra, su poco conocida aptitud para edificar o arruinar fortunas. Actualmente en los Estados Unidos nos aqueja la preocupación, la manía de su posesión o de su carencia.

Y por cierto que jamás se nos ocurre pensar en el científico que trabaja escondido en su laboratorio. No obstante, sin él muchos de nosotros no estaríamos aquí participando en esta algazara y esta grita. Dólares de papel o de oro poco significarían para nosotros si nos amenazase una gran epidemía de viruela, fiebre amarilla o cualquier peste. Tal vez gracias a nuestra relativa salubridad, a que estamos exentos de enfermedades, vociferamos tan enérgicamente en las calles.

La crisis ha reducido la marcha de muchas actividades, pero no la indagación del científico en pro de la lucha contra las enfermedades y su curación. La crisis significa poco para esos hombres que pasan la vida en una lucha de vida y muerte.

Sólo en las seis semanas últimas se ha informado acerca de nuevas curas de la tuberculosis, el artritismo, la enfermedad del sueño, la diabetes, la lepra, el cáncer y los trastornos cardíacos; de teorías nuevas sobre anestésicos; de ensayos nuevos sobre la regulación de la persona humana, de sus inclinaciones y aptitudes. Es posible que todas estas curas y teorías no sean viables. Sólo el tiempo y la experimentación reiterada lo dirán; pero algunas lo serán. Así, quienes de otro modo hubieran muerto, se unen con el hombre de la calle, vivos, en perfecto estado, llenos de la alegría de la lucha por la vida.

A raíz de la reciente comunicación que ha hecho el doctor Stephan John Maher de su nuevo método de curación de la tuberculosis, se ha suscitado una gran polémica. Algunos saludan su descubrimiento como un gran progreso en favor de la humanidad, que hasta ahora no había encontrado curación segura de la plaga blanca.

El Doctor Maher describe experimentos realizados por él, en los que afirma que ha podido transformar gérmenes de tuberculosis en bacterias inofensivas, las cuales, a su vez, pueden emplearse para matar los gérmenes virulentos. Dice que los bacilos de la tuberculosis pueden ser transformados en cocos y diplococos, los cuales, a su vez, elaboran un ácido inofensivo para sí, pero mortífero para los bacilos tuberculosos. Luego se explaya en una disertación científica acerca de la realización de todo este proceso. Parece que el asunto es en realidad muy sencillo. Sólo es cuestión de ayudar a la naturaleza. Poner fuerzas en el organismo de los enfermos para combatir las fuerzas que quebrantaron su salud.

Luego, el "Southern Medical Journal", informa que el artritismo, esta dolencia de los huesos y coyunturas, que doblega y tuerce la estructura humana ocasionando largos años de sufrimiento y finalmente la muerte, puede curarse con el simple método de una dieta adecuada, rica en hidrocarburos.

La enfermedad del sueño o encefalitis letárgica causó cierta alarma en este país el verano último, con motivo de haberse declarado una epidemia de la referida dolencia en San Luis. Muchas personas que viajaban por el interior del país, se desviaron muchos kilómetros de su ruta para alejarse de San Luis, que es un gran centro de unión ferroviaria entre el Este y el Oeste. Pero mientras los profanos evitaban esa ciudad, científicos de todo el país afluían a sus hospitales y laboratorios con el propósito de estudiar esta rara enfermedad de cerca. El Doctor Leslie T. Webster y el Doctor George L. Fite, miembros del Instituto Rockefeller de Investigación Médica, comunican que el suero extraído de ocho personas de San Luis, convalecientes de la mencionada dolencia, han demostrado virtudes defensivas concretas en experimentos efectuados con ratones. Y afirman que sus indagaciones muestran asimismo que una vía posible de contagio de la enfermedad es el conducto respiratorio superior, la nariz y la boca.

En sus experimentos, los científicos del Instituto Rockefeller inyectaron en los cerebros de varias especies de ratones, te-

jidos cerebrales de personas que murieron a consecuencia de la enfermedad del sueño en San Luis.

Los tejidos cerebrales de estos ratones se inyectaron en los cerebros de nuevos ratones, y al terminar el décimoquinto injerto la infección en el cerebro del ratón determinó uniformemente la enfermedad del sueño. Cuando el virus del cerebro del ratón se mezcló con el suero de los convalecientes de San Luis, el experimento efectuado dos veces con objeto de asegurar su eficacia, acusó calidades defensivas concretas. Este experimento puede dar por resultados la fabricación de un suero, que preservará a la raza humana de la enfermedad del sueño, en la misma forma en que está protegida contra la viruela.

Hace poco, el famoso médico Doctor George W. Crile, de la Clínica de Cleveland, ha comunicado, para consuelo de muchos pacientes de la glándula tiroides, que la curación de la diabetes reside en la referida glándula. Declara el Doctor Crile que la cirugía de la glándula promete nuevas curas de muchas enfermedades temibles, especialmente las que afectan "el centro de la historia del cuerpo humano: la glándula adrenal".

El sistema nervioso de esta glándula, que se halla en el riñón, dice el doctor Crile que "ocupa el asiento del conductor en la vida y en la lucha del hombre civilizado". Califica a la glándula adrenal de duende del organismo, que excita las demás glándulas, especialmente la tiroides, que está situada en el cuello, ocasionándoles una actividad excesiva que, o es causa de la tuberculosis, la diabetes, los trastornos cardíacos y los desórdenes nerviosos o va aparejada con estas dolencias.

El Doctor Crile informa que ha logrado curar la tuberculosis pulmonar en los casos en que esta dolencia se ha aparejado con una actividad excesiva a la tiroides, mediante intervención quirúrgica en la glándula. Dice que de ochenta y siete pacientes operados, curaron un senta y cinco por ciento de ellos. La intervención de la tiroides curó también la diabetes en los casos en que esta enfermedad vino aparejada con exceso de actividad de la referida glándula. El facultativo mencionado anuncia que trabaja actualmente en experimentos encaminados a curar esta dolencia desligando la adrenal y amenguando así la actividad de la tiroides, e informa que ha logrado curar tres casos, mediante este método.

La actividad excesiva de la tiroides, que es la que ocasiona la papera, afecta todos los órganos y tejidos del organismo hu-

mano, expresa el doctor Crile. La eliminación de la adrenal, junto con la intervención quirúrgica en la tiroides, promete también resultados favorables en casos de nerviosidad excesiva y de instabilidad emocional. En su clínica se obtuvo feliz éxito en un cuatro por ciento de ochenta y tres casos del tratamiento referido.

Este anuncio ha sido saludado por el Doctor H. M. Richter, de Chicago, "como un progreso positivo de la cirugía". "Si el sistema simpático adrenal es el centro director de los procesos químicos y fisiológicos de la vida", dice el referido facultativo, "ello significa que tenemos a nuestra disposición medios lógicos y nuevos de tratar un gran número de dolencias".

A raíz de la comunicación anterior, un hombre de ciencia ha declarado que la más horrible de las enfermedades humanas, la lepra, puede curarse mediante una tintura llamada azul tripano. Sostiene la eficacia de este régimen curativo el doctor Víctor G. Heiser, fundado en la obra del Doctor G. A. Ryrie, de los Estados Malayos. La referida tintura es una variedad química compleja de los conocidos tintes de anilina tan usados hoy para pinturas y textiles. Se inyecta en el organismo leproso y se deposita luego en la piel, especialmente en los tejidos que ha invadido el germen de lepra. Durante el primer período del tratamiento el leproso es teñido de azul, y o bien el tinte envenena los gérmenes de la lepra u ocurre otra cosa, pero los síntomas de la enfermedad desaparecen y el caso parece curado completamente sin dolor. El azul tripano se ha empleado ya con mayor o menor fortuna para aniquilar los parásitos animales de la sangre.

El cáncer es una de las enfermedades que más han desconcertado a los científicos y a los médicos, quienes, no sólo no están seguros de haberla curado una sola vez, sino que ni siquiera conocen su agente. De suerte que cualquier noticia relativa al cáncer suscita discusiones acaloradas en el seno de la profesión médica, como lo hizo recientemente Jamés Ewing, al declarar ante el Congreso Internacional del Cáncer, reunido en Madrid, que el 65 por ciento de todos los cánceres son incurables; que la idea de descubrir una sola cura del cáncer es "absurda"; que los rayos del sol son una de las grandes causas del cáncer y que hasta las excursiones a las playas ocasionan a menudo el cáncer cutáneo. ¡Qué golpe para los nudistas! Muchos médicos consideran desgraciada esta declaración, por decir lo menos. Como lo dice un adversario de esa opinión: "Los especialistas actuales en materia de cáncer saben que una gran proporción de ciertas clases de

cáncer responden a una forma de tratamiento; que ciertas otras responden favorablemente a otra; que todavía otras ceden a la aplicación de una combinación de métodos y, finalmente, que en todos los casos la posibilidad de tratamiento afortunado se acrecienta considerablemente con un diagnóstico temprano."

Mientras prosigue esta controversia, anuncia desde Toronto, el cirujano y ginecólogo británico Doctor H. Beckwith Whitehouse, que la curación del cáncer probablemente será preventiva.

"El cáncer no es en manera alguna hereditario —declara—. Es muy posible que la enfermedad sea causada por un organismo, pero puede que sea un organismo demasiado pequeño para ser visto aun con ayuda del microscopio. A este respecto hay un detalle interesante. Hemos comprobado, casi sin lugar a duda, que hay casas cancerosas. Hemos registrado todos los casos de cánceres que se nos han presentado durante años, y hemos observado que en ciertas casas se repiten aquéllos una y otra vez.

El "British Medical Journal" informa que el empleo de la insulina y de la glucosa ha aliviado a muchos pacientes que sufrían de angina pectoris. Aquel tratamiento se basa en "la idea de que aquel aumento de utilización de glicógeno en el corazón puede que impida la acumulación de las substancias que causan el *dolor anginal*".

Todos los cirujanos temen al paciente que no reacciona debidamente a los anestésicos, que sufre demasiado su influjo para volver en sí. La Harvard Dental School ha elaborado un ácido reaccionador, al procedimiento que llama palinestesia, y el cual tiene la virtud de volver al paciente rápidamente y sin dolor a la vida consciente. El nombre del ácido no ha sido revelado, pero se sabe que su efecto es estimular la respiración. Anunció su descubrimiento el Doctor Leroy M. S. Miner, Decano de la Escuela Dental de Harvard, en una conmemoración celebrada en el Hospital General de Massachusetts, donde hace precisamente ochenta y siete años W. T. G. Morton, dentista bostonense, demostró por ver primera el uso del éter.

El nuevo ácido, no sólo amengua la disminución de la vida en las personas a quienes afecta demasiado la anestesia, sino que evita las desagradables sensaciones que suelen acompañarla, como la náusea.

Luego tenemos la disertación del doctor Robert Hugh Rose en un trabajo que titula "Cómo mantenerse joven". El Doctor

Rose declara que los setenta años deberían ser la flor de la vida, declaración muy interesante, para decir lo menos. Pero, ¿cómo realizar tan feliz perspectiva? El Doctor Rose indica a Chauncey Depew, a los Edison, a Daniel Fredman, a Henry Ford, a D. Rockefeller, dijo, a título de ejemplos valiosos, y luego dice que en su opinión, el secreto fundamental de la longevidad es la sobriedad en el comer. Ciertamente, los personajes mencionados son famosos precisamente por eso. Afirma también el Doctor Rose que una de las principales dolencias que acortan la vida son los trastornos cardíacos y que el hábito que más conspira contra la longevidad es el descuido de los dientes y el injerto de glándulas. En otras palabras, si se quiere alcanzar vida larga y placentera, cuídese de sus dientes, coma con sobriedar y evítese el rejuvenecimiento.

¡Pero nadie dice una sola palabra acerca del clamor del hombre de la calle por oro! ¡Cuán poco al fin y al cabo, parace tener qué ver ello con la vida mejor y más larga!

Josephine C. ENGBERG

LA RISA

Hay risa fina y delicada, sal preciosa que asainetea el trato humano y nos hace volver a su regosto; ella es tónico de la vida, sin el cual la tirantez de los sinsabores nos descompusiera del todo y nos tuviera entregados a ese mal consumidor que se llama tristeza; la risa lo combate, lo destruye; el que puede reir de corazón, esté seguro de que comerá con apetito; la risa da hambre y alimenta, se burla de los quebrantos y obra sobre nosotros como si nos estuviera sacudiendo cariñosamente un ángel. Cuando el ingenuo acierta a encarnarse en una habla alegre, se reviste de una de sus más donosas formas y campea haciendo quiebros en la tertulia inteligente. La chispa es un delicioso cordial, si reduce y chirría dentro del círculo de la moderación y el decoro; mas cuando quiere brillar sin término ni medida, viene a parar en fuego fatuo. Si sucede que nuestra sal reanima a los demás, podemos estar ciertos de que hemos dicho cosa buena en buena forma, pero cuando el dueño de la gracia se ve obligado a dar la voz de la risa, no ha habido sino una majadería.

Juan MONTALVO



Lo que es la Ciudad de Montevideo

SU GRANDIOSIDAD A TRAVES DE LA ESTADISTICA MUNICIPAL

La ciudad de Montevideo, Capital de la República Oriental del Uruguay, fué fundada en 1726. El último censo le asigna 662.000 habitantes. El perímetro de la ciudad encierra una superficie de 4.000 hectáreas. Cuenta con 1823 calles, avenidas, Ramblas y boulevares y alrededor de 75.000 edificios.

PAVIMENTACION.—Hasta el año 1923, la superficie de sus distintos pavimentos era de 3.000.000 de metros cuadrados. Desde esa fecha hasto hoy dicha superficie fué aumentada en 6.771.000 metros cuadrados, cubriendo una longitud de más de 900 kilómetros, obras que han costado $ 37.500.000. La red de caminos que sirven a Montevideo dentro del Departamento tiene una extensión de 275 kilómetros para una superficie suburbana de 486 kilómetros.

SANEAMIENTO.—La superficie saneada de la ciudad alcanza ya a más de 77 % o sean 3.242 hectáreas. La longitud total de los colectores construídos, desde 1923, sobrepasa los 602 kilómetros y el costo de las obras sobrepasa los $ 12.000.000.

PARQUES Y PLAZAS.—Cerca de 500 hectáreas ocupan los parques de Montevideo y alrededor de 160.000 metros cuadrados la superficie de las plazas y plazuelas. La longitud de las calles arboladas es de 342 kilómetros con 62.000 árboles, de los cuales 28.000 son especies de 25 a 30 años y el resto de 15 a 19.

PLAYAS Y BALNEARIOS.—Más de 10 kilómetros de extensión tienen las zonas de playas balnearias de Montevideo cir-

cundadas por ramblas que van contorneando la ciudad en una extensión de 16 kilómetros, incluyéndose la Rambla Sur, próxima a terminarse, obra ésta que insumirá un gasto superior a los $ 15.000.000. Las once playas balnearias se denominan: Pajas Blancas, del Cerro, Capurro, Ramírez, Pocitos, Buceo, Malvín, de los Ingleses, Verde, la Mulata y Carrasco. Esta zona de playas se extiende fuera de Montevideo, hacia el Este, encontrándose otros balnearios: Floresta, Atlántida, Solis, Playa Verde, Piriápolis, Las Delicias, Punta del Este, etc.

ALUMBRADO PUBLICO.—El alumbrado público del Municipio de Montevideo se realiza con 20.000 lámparas que oscilan entre 50 y 1000 bujías.

LOCOMOCION.—Hay en Montevideo 62 líneas de tranvías eléctricos y 56 de autobuses. Las líneas tranviarias tienen una extensión de 775 kilómetros y transportan anualmente 124 millones de pasajeros. Los autobuses conducen también por año, aproximadamente, 100.000.000 de pasajeros.

MERCADOS.—Movimiento anual de los mercados de Montevideo: verduras, 95.949.673 kilos; fruta, 62.562.205 kilos; huevos, 2.262.337 docenas; aves, 367.012 pares; pescado, 750.000 kilos.

TABLADA.—Se despachan anualmente para la Tablada de Montevideo, en épocas normales, 18.171 bueyes, 376.173 novillos; 106.687 vacas y 159.166 terneros, con un valor total de $ 20.255.877. Así mismo se despachan 467.967 corderos, 116.667 capones y 4.045 ovejas, o sean 588.682 unidades con un valor de $ 1.499.109.

CONSUMO DE LA POBLACION.—Anualmente se consume según las estadísticas un promedio de 16.547.412.000 litros de agua 67.140.000 litros de leche, 54.188.880 kilos de pan y 62.063.947 kilos de carne.

HOTELES.—Montevideo cuenta con 55 hoteles, 75 pensiones y 90 restaurants.

LIMPIEZA PUBLICA.—Los hornos incineradores queman 88.431.200 kilos de residuos domiciliarios de los mercados y del barrido de calles, de los 101.339.933 que se recogen anualmente en la ciudad.

TEATROS, BIOGRAFOS, ETC.—6 teatros, 80 cinematógrafos, 4 salas de conciertos y 1 hipódromo a los que actualmente asisten más de 5 millones de espectadores, funcionan en la ciudad.

BIBLIOTECAS.—Las Bibliotecas son 11, con un total de



La estancia de Gallinal en "San Pedro del Timote" debe ser uno de los establecimientos de campo más modernos, artísticos y mejor terminados. Se advierte, a través de esta nota gráfica, cómo va evolucionando nuestra campaña



No se concibe el campo sin guitarras... Este conjunto de cantores fué comprometido para actuar en Florida con motivo de la visita realizada a ese departamento por el Presidente del Brasil, doctor Getulio Vargas

275.231 volúmenes. A estos establecimientos concurren anualmente 200.000 lectores.

MUSEOS.—Seis son los Museos Públicos de la Capital; de Bellas Artes, Histórico, de Historia Natural, Pedagógico, Municipal de Bellas Artes e Histórico Municipal.

RADIO DIFUSION.—Funcionan en Montevideo 22 estaciones radiodifusoras, de las cuales 2 son oficiales y 20 particulares.

DEPORTES.—Existen 14 asociaciones o federaciones deportivas, con 483 clubs y millares de deportistas afiliados. Sólo la Asociación de Football Profesional tiene 2.000 jugadores en actividad y 16.464 registrados. Montevideo cuenta con un Estadio con capacidad para 80.000 personas y 60 campos de juego para el football y a los partidos de este deporte concurren anualmente 1.000.000 de espectadores.

ENSEÑANZA.—Tiene la Capital una Universidad integrada por las siguientes Facultades: de Derecho y Ciencias Sociales; Medicina, Química y Farmacia, Odontología, Ingeniería y Ramas Anexas, Arquitectura, Agronomía y Veterinaria. Además funciona una Escuela Superior de Comercio y otra de Parteras. A esos centros de enseñanza asisten 2.000 estudiantes. En la Sección de Enseñanza Secundaria y Preparatoria, incluyendo los 6 Liceos concurren en total 6.300 alumnos, de los cuales 1.200 de Preparatoria y los restantes de Secundaria. Se cuenta, también, con tres Escuelas Industriales. La enseñanza primaria está atendida por 167 escuelas públicas y 48 particulares, o sea en total 215, a las que concurren 69.126 niños de ambos sexos.

EDUCACION FISICA.—La Comisión Nacional de Educación Física mantiene en Montevideo 25 plazas de deportes en funcionamiento libre, a las que asisten anualmente 954.000 personas y atiende clases de educación física en las Escuelas.

ASISTENCIA.—Asciende a 20 el número de hospitales, asilos y casas de salud dependientes del Estado y a 3 los particulares que funcionan en Montevideo, en cuyos establecimientos se presta asistencia mensualmente a cerca de 14.000 enfermos. El Servicio de Primeros Auxilios atiende anualmente a 90.000 personas, de cuya cifra 60.000 corresponden a llamados de urgencia.

PUERTO.—Anualmente entran y salen del Puerto de Montevideo alrededor de 8.000 vapores y veleros con un tonelaje aproximado de 21.574.000. En los últimos años la importación de mercaderías representada por 1.382.074 toneladas y un valor de $ 49.000.000 y la exportación por 454.768 toneladas y

$ 47.000.000 de valor. El movimiento de pasajeros acusa las siguientes cifras: entrada 96.830; salida 87.119.

BANCOS.—Cuenta Montevideo con 20 Bancos, de los cuales 3 son del Estado, 9 uruguayos y 8 extranjeros. El capital realizado por dichas instituciones de crédito llega a la suma de pesos 57.770.000 y el fondo de reservas y previsión a $ 33.773.000

ORIENTANDO AL TURISTA

A COLONIA SUIZA

118 kls. por carretera. — 166 kilómetros por F. C.

Se puede ir en ómnibus que recorren la flamante carretera y que salen de Montevideo contínuamente, como también en confortables vagones del Ferro-Carril Central del Uruguay que salen todos los días, menos domingos a las 7 horas, pudiendo regresar al día siguiente a las 9 y 8 m.

Cuesta el pasaje de ida y vuelta, $ 4.49.

En Colonia Suiza hay diversos hoteles cuya pensión diaria oscila entre $ 1.00 y $ 5.00.

Comida sana a base de aves, leche, manteca y quesos especiales.

Hay paseos interesantes, como ser: Arroyos del Rosario y Cufré, villa del Rosario, Colonia Valdense, Ruinas del Molino Quemado y Granjas de los alrededores.

A SANTA LUCIA

59 kilómetros.

La ciudad de Santa Lucía está situada sobre la margen izquierda del río del mismo nombre. Es bella población, apropiada para pasar vacaciones y desde la cual pueden realizarse interesantes excursiones a lugares pintorescos de los departamentos de Canelones, San José y Florida.

El viaje puede hacerse en ómnibus o ferrocarril. Los primeros salen de la Plaza Cagancha cada dos horas.

Los trenes son en número de seis, tres por la mañana y tres por la tarde, regresando en el día igual número de veces.

El precio del pasaje de ida y vuelta en ferrocarril es de $ 1.51.

Precio medio de la pensión en los hoteles: $ 2.00.

A COLONIA

177 kilómetros por carretera y 246 por ferrocarril.

La Colonia es una reliquia histórica. Es digna de visitarse por las ruinas y edificios subsistentes de la época de las dominaciones portuguesa y española que aún se conservan. Además es bella y simpática localidad. En sus proximidades se halla el Real San Carlos con excelente hotel, frontón de pelota y plaza de toros que pronto serán habilitados de nuevo. Desde allí pueden efectuarse excursiones atrayentes, a Conchillas, Nueva Palmira, Colonia Suiza, Puerto del Sauce, Carmelo, etc. Además está a dos horas de Buenos Aires, por vapor.

Desde Montevideo el viaje puede realizarse en el día, tanto en ómnibus como en ferrocarril.

Los primeros salen a las 6 y a las 14 horas de Río Negro y Cerro Largo. Hay un ferrocarril que sale todos los días, menos domingos, de Central, a las 12 y 44 y regresa iguales días a las 6 horas. Boleto de ida y vuelta, $ 6.71. Hay buen servicio de baar y lunch en el ferrocarril.

El precio medio de la pensión diaria en los hoteles de la ciudad es de $ 2.50 y en el Real de San Carlos de $ 5.00.

A MINAS

121 kilómetros por carretera y 125 por ferrocarril.

La ciudad de Minas se destaca de las restantes del país por su topografía, ya que es la única situada en un valle circundado por agrestes cerros de diversa elevación.

Constituye uno de los puntos más atrayentes de turismo. A lo dicho sobre su orografía debe agregarse las fuentes de agua mineral, santuario del Verdún, y las canteras de mármol y granito de diversos colores.

Salen ómnibus a las 6 horas y a las 13, desde Paraguay y Mercedes, regresando a las mismas horas.

El ferrocarril sale todos los días a las 17 horas y regresa el día siguiente a las 15 y 15, costando $ 3.35 el pasaje de ida y vuelta.

La pensión diaria en los hoteles es de $ 2.50.

A AGUAS CORRIENTES
50 kilómetros.

Bonito lugar a orillas del río Santa Lucía más abajo de la ciudad del mismo nombre. Su denominación se debe a que allí se halla instalada la usina que provee de agua potable a la ciudad de Montevideo y poblaciones intermedias.

Sus alrededores son punto de excursiones veraniegas y durante el otoño gozan de merecido prestigio entre los aficionados a la caza de perdices y liebres.

Para trasladarse hay que ir en ferrocarril u ómnibus hasta Canelones, combinando allí con el servicio local diario de autobuses hasta Aguas Corrientes, por buena carretera.

A LA BARRA
31 kilómetros.

Santiago Vázquez, o séa el pueblo de la Barra, se encuentra en el bajo Santa Lucía, cerca de su desembocadura en el Río de la Plata.

Un conjuto de pequeñas islas hacen de este paraje un espléndido lugar de recreo. Hay lanchas y botes de alquiler con los cuales el turista puede darse el gusto de interesantes paseos. El medio más cómodo y regular de locomoción es el tranvía eléctrico que sale cada hora de la Plaza Independencia, costando 16 centésimos el pasaje sencillo. También sirven los Omnibus Dd.

ATRACCIONES DEPORTIVAS

Las principales federaciones deportivas y clubes de la misma clase de Montevideo, han resuelto organizar torneos internacionales con la cooperación de la Comisión Nacional de Turismo para la estación veraniega que se inicia, habiendo ya algunas de aquéllas dado comienzo a los torneos correspondientes, y cuya totalidad deberán celebrarse en el país. Entre esas entidades figuran las Federaciones de Remo, Boxeo (amateur), Natación, Atletismo, Ciclismo, Basket Ball, Bochas, Yacht Club, Club de Golf, Círculo de Tennis, Asociación U. de Tennis, Esgrima, Polo, Touring Club, Automóvil Club y Centro Automovilístico.

MEJORAS EN EL CARMELO

Las Usinas Eléctricas del Estado proceden a instalar el alumbrado público en la Avenida Seré, que une la ciudad de Car-

melo con la playa del mismo nombre, lugar de atracción turística.

Esa entidad ha contribuído con la mitad del costo de la instalación, cargando con el resto por partes iguales la Comisión Nacional de Turismo y el vecindario local, bajo la inspiración de la Comisión Popular de Turismo.

Esa misma Comisión Popular ha conseguido donaciones por valor de más de mil pesos para concluir las obras de refugio destinadas a los yates.

NUEVOS HOTELES PARA TURISTAS

La ley financiera promulgada el 14 de Agosto último, autoriza la inversión de un millón y doscientos mil pesos para préstamos a otorgarse por el Banco Hipotecario del Uruguay, con destino a la construcción de hoteles económicos y ampliación de los existentes en las zonas de turismo.

Tales operaciones, que se ajustan a condiciones liberales, han movido a gentes de empresa a aprovechar esa facilidad con el objeto antes indicado, y para cuya concertación el Banco recaba previamente la opinión de la Comisión Nacional de Turismo.

Es, aprovechando tal ayuda, que dentro de poco estará habilitado un nuevo hotel en la playa Atlántida, otro en la Verde y un tercero en el departamento de Colonia.

Con este movimiento, al amparo de la ley referida, ha coincidido la habilitación de un moderno hotel en la playa Atlántida debido al sólo esfuerzo particular y que cuenta con execelentes comodidades.

EL HOTEL "MIRAMAR"

Están a punto de terminarse los trabajos emprendidos por el Municipio de la Capital para la habilitación del hotel "Miramar", situado en la gran playa de Carrasco.

Se trata de la adaptación de un amplio edificio que estaba construído para otros fines, pero que, con todo acierto, cambió de destino.

La obra realizada permitirá al turismo de verano tener un nuevo establecimiento de primera categoría que estará a la altura del Parque Hotel y del propio Carrasco.

En esta acción beneficiosa ha sido decisiva la intervención del Intendente D. Alberto R. Dagnino y de la Junta Departamental.

EN EL PARQUE GENERAL RIVERA

Cuenta con marcada preferencia de las familias el restaurant municipal instalado en el Parque General Rivera (ex-quinta Durandeau).

El excelente servicio interno ha recibido la consagración del público que acude en selecto número especialmente en los días de fiesta.

La Banda Municipal suele amenizar estas reuniones, lo que unido al atractivo de la excursión, hace del nuevo parque municipal uno de los sitios más interesantes de Montevideo.

EL RESTORAN "RETIRO" DEL PARQUE RODO

Completamente remozado ha reabierto sus puertas el antiguo restorán "Retiro", situado en el lado oeste del Parque Rodó y a poca distancia del Casino Municipal.

Ese establecimiento, que se halla ahora bajo la jurisdicción de la Dirección de Hoteles Municipales, ha vuelto a recobrar su pasado prestigio.

El variado menú, servido a la "carte", y el servicio de bar, constituyen un aliciente más para consagrarlo lugar de moda.

En los primeros días de Diciembre se inaugurará el nuevo salón-comedor.

PUERTO PARA YATES EN EL BUCEO

Una antigua iniciativa del presidente de la República, Dr. Gabriel Terra, está a punto de realizarse merced a la decisión y amplio espíritu del Ministro de Obras, Arquitecto Jorge Herrán.

Nos referimos a la construcción de obras de abrigo en la ensenada del Buceo para transformarla en excelente puerto destinado a los yates.

Esas obras han sido ya iniciadas y dentro de poco los numerosos aficionados argentinos y uruguayos podrán contar con un fondeadero seguro, el que además estará dotado de depósitos para abastecimiento de nafta y agua potable.

Para la segunda etapa de los trabajos se prevé la erección de locales deportivos y otros de carácter necesario para mayor comodidad de los turistas.

PROPAGANDA CINEMATOGRAFICA

La creación del organismo turístico oficial —que todavía no cuenta dos años de funcionamiento— ha tenido la virtud de despertar el esperado interés por parte de las instituciones similares o afines del extranjero.

Entre las principales que han pedido informes, colaboración o intercambio a la Comisión Nacional de Turismo del Uruguay, se halla la importante Oficina de Turismo de la Unión Panamericana, con asiento en Wáshington, la capital de los Estados Unidos.

A los diversos pedidos de informes que ha hecho aquella oficina y a los que se ha contestado de inmediato, hay que añadir otro de reciente data.

Se trata ahora de hacer una serie de películas a colores naturales y sonidos, sobre cada uno de los países de América, para la exhibición en los Estados Unidos, por medio de una conocida compañía que asegura pasar las películas ante veinte millones de personas.

La Oficina Panamericana de Turismo ha solicitado facilidades —que le serán acordadas, desde luego— para enviar un técnico y varios ayudantes a Montevideo, a mediados del mes de Enero, época la más propicia para confeccionar el film del Uruguay, ya que todos los centros turísticos están en todo su apogeo

El plan de la película será ejecutado de acuerdo con las entidades correspondientes, cabiendo mencionar, desde luego, que en él entrarán las principales playas, así como la carretera de Colonia a Montevideo, las colonias Suiza, Valdense, etc., etc., y las pesquerías de focas en el Atlántico.

MINAS ES UNO DE LOS MAS BELLOS CENTROS TURISTICOS DE LA REPUBLICA

Minas dista 125 kilómetros de Montevideo. Una tres horas de viaje. Está unida a la capital de la República por carreteras y ferrocarril.

Los vecinos de Minas tienen la mano caliente para el afecto.

Minas tiene todos los modernos hoteles que necesita, en su condición de ciudad de turismo. Hay allí higiene y comodidad.

Las sierras de Minas albergan los pájaros más bellos y representativos de la fauna uruguaya.

Todas las magníficas playas del Este están a tres horas de recorrido. Los autobuses a las playas combinan con los de Minas.

En todos los cerros de Minas, los españoles de la Conquista clavaron sus picos, buscando metales. Existen vestigios interesantes para los estudiosos y simples curiosos.

Los caminos naturales de Lavalleja son altos, firmes, lisos. El Municipio invierte en reparaciones y mejoramiento vial, más de ciento treinta mil pesos por año.

El otoño de Minas es diáfano, apacible, tibio.

Minas tiene una población de 30 mil habitantes.

Hoteles del Uruguay

PRECIOS CON PENSION, EN MONEDA URUGUAYA

DE $ 3.00 a $ 5.00 DIARIOS. — CON BAÑO

Acevedo.—Uruguay 1127. Ciudad.
Argentino.—25 de Agosto 355. Ciudad.
Campiotti.—Uruguay 825. Ciudad.
Cantábrico.—18 de Julio 1063. Ciudad.
Centenario.—Uruguay 1069. Ciudad.
Central.—25 de Mayo 482. Ciudad.
Condal.—Sarandí 688. Ciudad.
Dante.—18 de Julio 896. Ciudad.
18 de Julio.—Uruguay 808. Ciudad.
Del Globo.—Colón 1579. Ciudad.
Colón.—Rincón 640. Ciudad.
España.—Colonia 826. Ciudad
Juncal.—Rincón 706. Ciudad.
Palacio Florida Hotel.—Florida 1440. Ciudad.
Pyramides—Ituzaingó 1333. Ciudad.
Rotisserie Solís.—Buenos Aires 696. Ciudad.
Atlantic.—Playa Verde. Carrasco.
Neptuno.—Punta Gorda. Carrasco.
Conde Zepelin. Pocitos. — Rambla Wilson 1031.
Las Palmas.—B. España 2966. Pocitos.
Normandy.—Rambla Wilson. 1091. Pocitos.
Wilson.—Rambla Wilson 1015. Pocitos.
Pensión Pocitos.—Avda. Brasil 3090. Pocitos.
Pensión Lido.—Rambla Wilson 1075. Pocitos.
Playa Ramírez Hotel.—Playa Ramírez.
Pensión Rambla.—Miguel Barreiro Pocitos.
La Floresta.—Balneario La Floresta.
Hotel Solís.—Balneario Solís.
El Chajá.—Balneario Solís.
Budapest.—Piriápolis.
Buenos Aires.—Piriápolis.
Dante.—Piriápolis.
Gran Hotel.—Piriápolis.
Josecito.—Piriápolis.
Miramar.—Piriápolis.
Playa.—Piriápolis.
Porteño.—Piriápolis.
Select.—Piriápolis.
Suizo.—Piriápolis.
Palma.—Piriápolis.
Richmond.—Piriápolis.
Vaskonia.—Piriápolis.
Viena.—Piriápolis.
Villa Maruja.—Piriápolis.
Villa Hotel.—Piriápolis.
Zolezzi.—Piriápolis.
Petit Hotel.—Punta del Este.
La Cigale.—Punta del Este.
Pensión Colón.—Punta del Este.
Gran Hotel Suizo.—Colonia Suiza.
Gran Hotel Central.—Colonia Suiza.
Hotel del Prado.—Colonia Suiza.
Carmelo Hotel.—Carmelo.
Conchillas.—Conchillas.
Real de San Carlos.—Colonia.

DE $ 6.00 a $ 8.00. ORO URUG.

Cervantes.—Soriano 868. Ciudad.
Gran Hotel Lanata—Sarandí 598. Ciudad.
La Alhambra.—B. Mitre 1369. Ciudad.
Maas.—18 de Julio 937, Ciudad.
Palacio Salvo.—Plaza Independencia. Ciudad.
Ritz.—Bartolomé Mitre 1348. Ciudad.
Miramar.—Carrasco.
Bristol.—Carrasco.
Des Anglais.—26 de Marzo 964. Pocitos.
Palace.—Martí 17. Pocitos.
Rambla Hotel.—Pocitos.
Miramar Pensión. — Presidente del Perú 1159.
Parque Hotel.—Playa Ramírez.
Atlántida.—Balneario Atlántida.
Mercedes.—Balneario Atlántida.
Uruguayo.—Piriápolis.
Biarritz.—Punta del Este.
Central.—Punta del Este.
España.—Punta del Este.
La Pacila.—Punta del Este.

DE $ 9.00 a $ 12.00 ORO URUG.

Hotel Carrasco.—Playa Carrasco.
Argentino.—Piriápolis.
Colonial.—Piriápolis.
British.—Punta del Este.





El Banco estudia la manera de implantar el seguro contra la langosta

Trascendencia que tiene la iniciativa del Presidente del Directorio, Doctor Mañé

El reportaje que reproducimos a continuación contiene ideas fundamentales sobre las cuales ha de ser posible financiar el seguro contra la langosta. La iniciativa del Presidente del Directorio ha tenido franco eco en la prensa y en muchos organismos del interior de la República que se apresuraron a exteriorizar su apoyo destacando, a la vez, la importancia y trascendencia de la misma.

—Creía — nos dice — que aún no había trascendido este asunto, por tratarse casi de una sugestión de carácter puramente personal a la que vengo dedicando cierto tiempo en mis estudios. No he de negarle que, a medida que ahondo en las proyecciones de esta idea y aquilato sus posibilidades con entera comprensión de los enormes beneficios que reportaría al país, y con juicio sereno en lo que se refiere al análisis de las fuentes impositivas, presiento que podría estar en el camino de las realizaciones, y ello me impulsa a proseguir en el estudio del problema. Hace mucho tiempo que se viene requiriendo del Banco de Seguros una solución que mitigue, en todo lo que sea posible, la situación de ruina y miseria que dejan tras si las invasiones de langosta.

No debe ocultarse que se pide un arbitrio realmente extraordinario, no resuelto aún, en ningún país del mundo. Un seguro contra la langosta tiene que estar clasificado, resueltamente, entre los llamados "catastróficos", pues los siniestros de esta naturaleza son totales y no existe institución privada ni organismo

oficial que pueda cubrir con sus reservas solamente, las pérdidas sufridas por el asegurado. En tesis general, la base del seguro es aceptar muchos riesgos para hacer frente a pocos siniestros. Pero en el caso actual, no hay previsión posible.

—¿Cuál es, entonces, doctor Mañé, el fundamento básico de su iniciativa?

—Esta iniciativa, que expongo públicamente, en el deseo de que se discuta, corrija, y mejore, tiene el siguiente fundamento: La langosta es una plaga que afecta fundamentalmente la economía nacional. Su acción destructora es inexorable. Nada se puede contra ella, en definitiva, aunque sus efectos puedan ser atenuados con la lucha que el Estado mantiene y estimula a costa de sus propios recursos y mediante una organización que en estos últimos dos años se ha perfeccionado en lo posible. Todos los gobiernos del mundo fomentan la agricultura, y el nuestro realiza en tal sentido una obra ejemplar, protegiéndola con leyes diversas y créditos habilitadores. Se procura, pues, patrióticamente, y por esos medios, acrecer la producción agrícola nacional, estimular la acción privada en tierras excelentes, que pueden y deben ser fuente de riqueza y de bienestar colectivo. Pero ese afán está sometido, inevitablemente, a la amenaza del acridio que en última instancia siembra la desolación y convierte en cosa inocua previsiones, facilidades, vigilancias, créditos, esfuerzo, etc.

—¿En tal caso?...

—Debemos combatir esas plagas que afectan a la economía nacional, tal como se combate una epidemia o una enfermedad. En este caso, se defiende la salud pública; en el otro se defiende la salud económica. Son dos problemas inseparables, casi diría complementarios. Ambos configuran una apremiante necesidad social. Proteger la vida del hombre que integra la sociedad, debe significar también protección al esfuerzo de ese hombre para ganarse honradamente el sustento. Por la ley llamada Gallinal se combate en todo el país el flagelo de la sífilis con recursos que aporta la contribución inmobiliaria, recargada, a tal fin, en un centésimo por hectárea. Todo el pueblo, pues, contribuye a esa defensa porque comprende la trascendencia positiva de su generosa acción, que se proyecta hacia el futuro y vela por el vigor de la propia raza.

—Sugiere, entonces, usted...

—Yo creo que el país no resiste más impuestos, sobre todo para solventar déficits, pagar obras públicas suntuarias, reforzar

rentas generales, pero pienso en una modestísima contribución de la colectividad, tan solo en un pequeño esfuerzo, destinado pura y exclusivamente a aliviar la situación de los agricultores que son llevados a la miseria y a la ruina por la invasión de la langosta.

—¿No es posible, doctor Mañé, estudiar una forma de seguro, basada solamente, como en casos de granizo, incendio, vida, etc., en el aporte de las primas?

—No es posible, porque, producido el siniestro por invasión de langosta, no habría, como ya he dicho, reservas que resistieran la quita de compensación al asegurado. Todas las compañías de seguros que estudiaron este problema, sobre la base de primas, hubieron de abandonar la idea. No se hace, pues, en ninguna parte del mundo, y sin embargo, con él, evitaríamos trastornos profundos en nuestra economía, mitigaríamos pobreza y ruina, re*templaríamos la esperanza del agricultor, se le impulsaría al es*fuerzo optimista y la producción nacional tonificada de tal manera, tendería a reducir las importaciones, y en proporción directa el drenaje de oro al exterior.

—La contribución del país pues...

—Haría posible la creación del seguro contra la langosta y el agricultor, en caso de siniestro percibiría el importe de su trabajo, el del arrendamiento y el capital invetido en semillas. Claro está que este Banco cobraría a los asegurados una prima, pero ésta sería siempre muy baja, como las de granizo, por ejemplo, únicas por su exigüidad en el mundo, y en muchos casos un cincuenta por ciento menores que las que se cobran en la Argentina. Y aún más bajas todavía.

—De manera que el fondo de previsión estaría formado...

—Por el aporte de esa pequeña contribución que pediríamos al país y el importe de las primas que abonarían los agricultores que tomaran el seguro.

—Y si por la frecuencia de invasiones el Banco no tuviera tiempo de formar un fondo de reserva, desde el instante de la implantación de este seguro, ¿cómo indemnizaría?

—Pagaría igual la totalidad del capital integrado sin cobrar absolutamente nada al asegurado. Sería, en tal caso, un simple administrador de la contribución del país, y hasta cooperaría con todo su personal especializado, sin recargar el costo de la indemnización con gastos de ninguna naturaleza y sin cobrar comisiones. El Banco no buscaría con este seguro aumentar sus negocios sino contribuir desinteresadamente a la acción común. Se

trataría en cierto aspecto de una cooperativa nacional, cuya administración estaría a cargo del Banco.

—¿Y en los años en que no se registren invasiones de langosta?

—En esos años formaría un fondo de reserva que le permitiría elevar para el futuro o llegado el caso de desastre agrícola, las compensaciones a los agricultores asegurados. Además con ese mismo fondo de reserva, podría el Banco contribuir a la lucha contra el acridio, intensificarla más aún, aliviando a las arcas del Estado, que hoy deben hacer frente, con sus exclusivos recursos, a as erogaciones provenientes de esa acción.

—¿Cree usted doctor Mañé, que convendría que las compensaciones a los agricultores fueran por el mondo total de las pérdidas sufridas?

—Entiendo que en ningún caso esas compensaciones deberían ser totales, para que el esfuerzo del agricultor sea efectivo; para que el estímulo de su propio trabajo no desaparezca frente a la seguridad de que el Estado ha de resarcirlo íntegramente; para que no decaiga la lucha que éste mantiene contra el acridio; en suma, para que la moral del productor se mantenga invariablemente firme y procure con sus espaldas guardarlas hasta cierto punto sintiéndose acompañado de la protección oficial, acrecer sus propios recursos, mejorar sus medios de vida, ser útil en grado progresivo a su familia y a su patria.

—¿Aún no ha dado forma definitiva a su iniciativa?

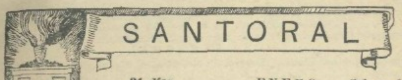
—Sigo estudiándola. Y pienso que si el país recibiera bien esta sugestión mía, nos podríamos enorgullecer de ser el primer Estado del mundo que logra organizar un seguro contra la langosta. No sólo la opinión pública interesa a mi idea; creo también que el juicio que sobre ella podrían emitir todas las entidades o agremiaciones rurales, agrícolas y ganaderas del país, podría ser un aporte invalorable al perfeccionamiento de la iniciativa, sin olvidar que estas instituciones han sido, precisamente, las que velando por los cuantiosos intereses rurales de sus afiliados, han pedido con insistencia al Banco de Seguros, el estudio de una forma de seguro contra el flagelo de las invasiones de acridio.



Una de las satisfacciones más grandes que experimentaron los Presidentes de Brasil y el Uruguay, doctores Getulio Vargas y Gabriel Terra, está patentizada en esta nota gráfica en que los dos mandatarios, democráticamente, aparecen rodeados por un grupo de hombres de campo



Otro aspecto interesante de la entrada que conduce al patio principal de la estancia de Gallinal, en Florida



31 días **ENERO** **Sol en Acuario**

Los días menguan en el mes 38 minutos

	SANTORAL
1 Miércol.	**La Circunscisión del Señor.** Stos. Basilio, Fulgencio, Justino y santa Martina, Eufrosina. **Feriado. 1º DE AÑO**
2 Jueves	stos. Isidoro, Argeo, Narciso y Marcelino.
3 Viernes	stos. Antero, Florencio, Pedro, Daniel y Genoveva.
4 Sábado	stos. Tito, Aquilino, Eugenio, Trifón, Benita y Drafosa.
5 **Domingo**	stos. Telésforo, Simeón, Estilita, Emiliana y Apolinaria.
6 Lunes	**"La Epifanía del Señor o Día de Reyes"** Stos. Melanio, Pedro y Macra. **DIA DE LOS NIÑOS.**
7 Martes	stos. Crispín, Luciano, Clero, Julián, Teodoro y Kentigerna.
8 Miércol.	stos. Severino, Máximo, Teófilo, Eladio y Gúdula.
9 Jueves.	stos. Marcelino, Julián, Fortunato, Basilisa Marcionila.
10 Viernes	**"La Sagrada Familia, Jesús, María y José".** Stos. Agatón Guillermo, Nicanor y Gonzalo.
11 Sábado	stos. Higinio, Alejandro, Silvio, Teodosio y Honorata.
12 **Domingo**	stos. Juan, Probo, Arcadio, Modesto y Taciana.
13 Lunes	stos. Leoncio, Gumersindo, Hermilo, Grafira y Verónica de Binasco.
14 Martes	stos. Hilario, Eufrasio, Fénix, Malaquías y Macrina.
15 Miércol.	stos. Pablo, Mauro, Habacuch, Miqueas, Secundina y Mida.
16 Jueves	stos. Marcelo, Honorato, Fulgencio y Priscila.
17 Viernes	stos. Antonio, Sulpicio, Leonila y Rosalina.
18 Sábado	stos. Prisca, Volusiano, Deícolo y Liberata.
19 **Domingo**	stos. Mario, Marta, Audifax, Abacú, Canuto, Pía y Germana
20 Lunes	stos. Fabián, Sebastián, Mauro y Neófito.
21 Martes	stos. Inés, Publio, Epifanio, Augurio y Eulogio.
22 Miércol.	stos. Vicente, Anastasio, Gaudencio y Domingo.
23 Jueves	stos. Raimundo de Peñafort, Emerenciana, Clemente, Ildefonso, Severiano y Aquila.
24 Viernes	stos. Timoteo, Feliciano, Mardonio y Tirso.
25 Sábado	stos. Ananías, Juventino, Máximo y Poppón.—**Abrense los Tribunales.**
26 **Domingo**	stos. Policarpo, Teógenes, Paula y Bathilde.
27 Lunes	stos. Juan Crisóstomo, Vitalino, Julián, Avito y Mauro.
28 Martes	stos. Inés, Valerio, Julián, Leónides, Flaviano y Margarita.
29 Miércol.	stos. Francisco de Sales, Constancio, Sabiniano, Aquilino y Radegundis.
30 Jueves	stos. Martina, Hipólito, Feliciano, Alejandro, Aldegunda, Jacinta y Sabina.
31 Viernes	stos. Pedro Nolasco, Geminiano, Ciro, Saturnino, Marcela, Luisa y Albertona.

29 días **FEBRERO** Sol en **Piscis**

Los días menguan en el mes 55 minutos

	SANTORAL
1 Sábado	stos. Ignacio, Severo, Pablo, Pionio, Sigeberto y Brígida.
2 Domingo	stos. Flósculo, Lorenzo, Aproniano, Fortunato y Feliciano.
3 Lunes	stos. Blas, Celerino, Laurentino y Wereburga.
4 Martes	stos. Andrés Corsino, Eutiquio, Fileas, Donato, José de Leonisa, Gilberto y Juana de Valois.
5 Miércol.	stos. Agueda, Isidoro, Gemino y Calamanda.
6 Jueves	stos. Tito, Dorotea, Silvano, Amando, Saturnino, Teófilo y Revocata.
7 Viernes	stos. Romualdo, Moisén, Teodoro, Abauco y Ricardo.
8 Sábado	stos. Juan de Mata, Pablo, Lucio, Dionisio y Emiliano.
9 Domingo	stos. Cirilo Alejandrino, Apolonia, Sabino y Nicéforo.
10 Lunes	stos. Escolástico, Zótico, Ireneo, Jacinto y Amancio, Silvano y Austreberta.
11 Martes	stos. Lucio, Desiderio, Saturnino, Dativo y Félix.
12 Miércol.	stos. Los Siete Fundadores de la Orden de los Siervos de la B. M V., Antonio, Gaudencio, Modesto y Julián.
13 Jueves	stos. Agabo, Gregorio, Lucino, Catalina de Ricci y Fusca.
14 Viernes	stos. Valentín, Vital, Fenícola, Zenón y Eleucadio.
15 Sábado	stos. Faustino, Jovita, Cristón, Cástulo, Lucio y Sigifredo.
16 Domingo	stos. Onésimo, Elías, Isaac, Samuel, Daniel, Faustino, Jeremías y Juliana.
17 Lunes	stos. Policronio, Secundino, Rómulo, Donato, Teódulo, Silviano y Fintano.
18 Martes	stos. Simeón, Máximo, Claudio Hnos., Prepedigna, esposa de Claudio, con sus hijos Alejandro y Cucia.
19 Miércol.	stos. Gabino, Publio, Julián, Marcelo y Conrado.
20 Jueves	stos. Tiranio, Silvano, Peleo, Nilo, Obs., Zenobio, Potamio, Nemesio y León.
21 Viernes	stos. Severiano, Vérulo, Secundino, Sírico, Sérvulo, Maximiano y Paterio.
22 Sábado	stos. Papías, Abilio, Pascasio, Aristión y Margarita de Cortona.
23 Domingo	stos. Pedro Damián, Florencio, Sireno, Policarpo, Lázaro, Milburga, Romana y Marta.—**CARNAVAL.**
24 Lunes	stos. Modesto, Edilberto, Montano, Lucio, Julián, Victorico, Flaviano y Primitiva.—**CARNAVAL.**
25 Martes	stos. Victorino, Víctor, Nicéforo, Claudiano, Dióscoro, Serapión, Justo, Irene y Taracio.—**CARNAVAL.**
26 Miércol.	stos. Néstor, Diodoro y Conón. Ntra. Señora. de Guadalupe.
27 Jueves	stos Alejandro, Abundio, Antígono, Fortunato, Leandro, Baldomero y Gabriel de la Dolorosa.
28 Viernes	stos. Rufino, Justo, Teófilo y Román.**GRITO DE ASENCIO. Conmemoración Cívica.**
29 Sábado	stos. San Macario y sus compañeros.

31 días MARZO **Sol en Aries**

Los días menguan en el mes 1 hora 6 minutos

	SANTORAL
1 **Domingo**	stos. León, Donato, Abundancio, Nicéforo, Eudoxia y Antonina.
2 Lunes	stos. Jovino y Basiles, Pablo, Heraclio, Secundila y Jenara.
3 Martes	stos. Emeterio y Celedonio, Félix, Luciolo, Basilisco, Marcia y Cunegunda.
4 Miércol.	stos. Casimiro, Lucio, Basilio, Eugenio, Agatodoro, Elpidio, Eterio, Capitón, Efrén, Néstor y Arcadio.
5 Jueves	stos. Focas, Adrián, Eusebio, Teófilo, Gerásimo y Rogerio.
6 Viernes	stos. Perpétua y Felicitas, Conón, Basa, Coleta y Kineburga
7 Sábado	stos. Tomás de Aquino, Eubulo, Teófilo y Pablo.
8 **Domingo**	stos. Juan de Dios, Filemón, Apolonio, Julián y Beata.
9 Lunes	stos. Francisca Romana, Gregorio Niceno y Catalina.
10 Martes	stos. Cayo y Alejandro, Macario, Cipriano y Dionisio.
11 Miércol.	stos. Eutimio, Heraclio, Zósimo, Cándido y Eulogio.
12 Jueves	stos. Gregorio, Maximiliano, Pedro, Bernardo y Teófanes.
13 Viernes	stos. Macedonio, Patricia, Modesta, Theuseta, Horres, Teodora, Ninfodora, Marcos, Rodrigo y Salomón.
14 Sábado	stos. León, Pedro, Afrodisio, Matilde y Florentina.
15 **Domingo**	stos. Longinos, Aristóbulo, Menigno, Nicandro y Madrona.
16 Lunes	stos. Ciriaco, Hilario, Taciano, Julián, Agapito y Heriberto.
17 Martes	stos. Patricio, José de Arimatea, Alejandro y Teodoro.
18 Miércol.	stos. Cirilo, Jerosolimitano, Alejandro, Narciso, Trófimo y Eucarpio, Anselmo y Eduardo.
19 Jueves	**San José esposo de la B. V. María.** Stos. Quinto, Quintila, Marcos, Apolonio y Leoncio.
20 Viernes	stos. Pablo, Cirilo, Eugenio, Fotina, José y Víctor, Alejandra Claudia, Eufrasia, Matrona, Juliana, Eufemia.—**OTOÑO.**
21 Sábado	stos. Benito, Filemón y Domingo.
22 **Doming**	stos. Pablo, Epafrodito, Saturnino, Basilio, Octaviano, Calínica, Basilisa y Catalina.
23 Lunes	stos. Victoriano, Fidel, Domicio, Pelagia, Aquila y Eparco.
24 Martes	stos. Gabriel, Marcos y Timoteo, Pigmenio, Epigmenio, Timolao, Rómulo, Agapito, Segundo, Simeón y Latino.
25 Miércol.	stos. Quirino, Ireneo, Dula, Ermelando y Desiderio.
26 Jueves	stos. Cástulo, Pedro, Marciano, Jovino, Tecla, Casiano, Montano, Máxima, Braulio y Eugenia.
27 Viernes	stos. Juan Damasceno, Fileto, Lidia, Macedón, Teoprépides, Zanita, Lázaro y Marota.
28 Sábado	stos. Juan de Campistrano, Prisco, Malco y Alejandro, Cástor y Doroteo, Sixto, Guntrano y Esperanza.
29 **Domingo**	stos. Jonás y Barachiso, Pastor, Victorino y Argomasto
30 Lunes	stos. Quirino, Régulo, Pastor, Zósimo, Juan y Eustasio.
31 Martes	stos. Amós, Teódulo, Anesio, Félix, Cornelia y Benjamín

30 días | **ABRIL** | **Sol en Taurus**

Los días menguan en el mes 1 hora

	SANTORAL
1 Miércol.	stos. Teodora, Venancio, Víctor, Esteban, Valérico y Macario.
2 Jueves	stos. Francisco de Paula, Anfiano, Teodosia, Abundio y Urbano.
3 Viernes	stos. Pancracio, Ricardo, Evagrio, Benigno, Ulpiano y Agape.
4 Sábado	stos. Isidoro, Agatópodis, Teódulo, Ambrosio y Platón.
5 Domingo	stos. Vicente Ferrer, Zenón, Giraldo y Catalina de Tomás. **SEMANA DE TURISMO.**
6 Lunes	stos. Sixto, Timoteo, Diógenes, Platónides, Marcelino, Celestino, Prudencio y Guillermo Abad.
7 Martes	stos. Epifanio, Donato, Rufino, Caliopio, Peleusio, Hegesipo y Saturnino.
8 Miércol.	stos. Jenaro, Máxima Mercia, Concesa, Dionisio y Redempto.
9 Jueves.	stos. Próco ro, Demetrio, Conceso, Hilario, Eupsiquio, Acacio, Hugo Marcelo, Casilda y Waldetrudis.
10 Viernes	stos. Exequiel, Terencio, Africano y Miguel de los Santos.
11 Sábado	stos. León I. P., Antipas, Felipe, Eustorgio, Isaac, Barsanufio
12 Domingo	stos. Zenón, Sabas, Víctor, Visia, Julio, P. Damián y Constantino.—**Termina la Semana de Turismo.**
13 Lunes	stos. Hermenegildo y Justino.
14 Martes	stos. Justino, Tibuscio, Valeriano, Máximo, Ardalión, Donina, Tomaida y Liduvina.
15 Miércol.	stos. Basilisa y Anastasia, Marón y Eutiqueto.
16 Jueves	stos. Calixto, Caricio, Optato y Lupercio.
17 Viernes	stos. Aniceto, P. Mapalico, Fortunato y Hermógenes.
18 Sábado	stos. Apolonio, Eleuterio, Ancía y Corebo.
19 Domingo	stos. Timón, Elfego, Hermógenes, Cayo, Expedito, Rufo y Galata.—**DIA DE LOS 33. Conmemoración Cívica.**
20 Lunes	stos. Sulpicio y Serviliano, Víctor, Zótico, Zenón, Asindino, Cesáreo, Severiano y Crisóforo.
21 Martes	stos. Anselmo, Simeón, Arador, Fortunato y Silvio.
22 Miércol.	stos. Sotero y Cayo, Apeles, Lucio, Leónides y Crisótelo.
23 Jueves	stos. Jorge, Adalberto, Ob., Ivor, Marolo, Gerardo y Fortunato.
24 Viernes	stos. Fidel de Sigmaringa, Sabas, Eusebio, Neón, Melito, Bona y Doda.
25 Sábado	stos. Evodio, Hermógenes, Calixto, Filón, Ivón y Erminio.
26 Domingo	stos. Cleto y Marcelino, Clarencio, Lucidio y Exuperancia.
27 Lunes	stos. Pedro Canisio, Antino, Cástor, Esteban, Anastasio, Toribio, Tertuliano, Teófilo, Pedro Armengol y Zita.
28 Martes	stos. Pablo de la Cruz, Vital, Patricio, Menandro, Caralipio, Valeria y Teodora.
29 Miércol.	stos. Pedro, Secundino, Tíquito, Paulino y Roberto.
30 Jueves	stos. Catalina de Sena, Eutropio, Mariano, Jaime, Amador y Sofía.

31 días **MAYO** Sol en Géminis

Los días menguan en el mes 43 minutos

	SANTORAL
1 Viernes	**Felipe y Santiago, Patronos de la República, Jeremías, Andeolo. Orencio y Paciencia. DIA DE LOS TRABAJADORES. Feriado.**
2 Sábado	stos Atanasio, Neópolo, Germán, Vindemial y Mafalda. **DIA DE ESPAÑA. Conmemoración Cívica.**
3 Domingo	stos. Alejandro, Evencio y Teódulo. La Invención de la S. C.
4 Lunes	stos. Mónica, Silvano, Ciriaco, Florián y Pelagia.
5 Martes	stos. Pío V. Silvano, Crescenciana, Eutimio y Peregrino.—
6 Miércol.	stos. Lucio, Protógenes, Eadberto y Benita.
7 Jueves	stos. Estanislao, Flavio, Augusto y Agustín Hnos.
8 Viernes	stos. Miguel Arcángel, Víctor, Acacio, Eladio y Wirón.
9 Sábado	stos. Gregorio Nacianceno, Geroncio y Hermes.
10 Domingo	stos. Antonino, Gordiano, Epímaco, Job. Alfio, Filadelfio. Cirino y Cataldo.
11 Lunes	stos. Antimo, Evelio, Baso, Fabio y Mamerto.
12 Martes	stos. Nereo, Aquileo, Domitila, Pancracio, Domingo de la Calzada y Rietrudis.
13 Miércol.	stos. Mucio, Gliceria, Servacio y Pedro Regalado.
14 Jueves	stos. Bonifacio, Poncio, Corona, Justa, Justina, Enedina. Pascual y Bto. Miguel Garicoits.
15 Viernes	stos. Juan Bautista de la Salle, Isidro Labrador y Torcuato.
16 Sábado	stos. Ubaldo, Peregrino, Audas y Juan Nepomuceno.
17 Domingo	stos. Pascual Baylón y Eradio. N. Sra. de Luján.
18 Lunes	stos. Venancio, Potamión, Dióscoro, Teodoro, Tecusa, Claudia, Alejandra, Paina, Eufrasia y Julita.—**BATALLA DE LAS PIEDRAS. Conmemoración Cívica.**
19 Martes	stos. Prudencio, Pudenciana, Dunstano y Ciriaca.
20 Miércol.	stos. Bernardino de Sena, Basilia, Talaleo y Austragisilo.
21 Jueves	stos. Timoteo, Polio, Eutiquio, Polieucto, Victorio y Secundino.—**Ascensión del Señor.**
22 Viernes	stos. Faustino, Timoteo, Venusto, Casto, Emilio, Julia, Quitera, Helena y Rita de Casia.
23 Sábado	stos. Desiderio, Epitacio, Mercurial y Eufebio.
24 Domingo	stos. Manahén, Vicente, Donaciano y Rogaciano Hnos.
25 Lunes	stos. Gregorio VII, Urbano, Bonifacio IV y Aldemo.—**DIA DE AMERICA.—Conmemoración Cívica.**
26 Martes	stos. Felipe de Nery, Eleuterio, María Ana de Jesús de Paredes, Felicísimo y Heraclio.
27 Miércol.	stos. Venerable Beda, Juan I, Julio, Ranulfo y Restituta.
28 Jueves	stos. Agustín Emilio, Príamo, Luciano y Crescente.
29 Viernes	stos. María Magdalena de Pazzis, Restituto y Conon.
30 Sábado	stos. Fernando III, Félix, Gabino, Basilio y Emelia, su esposa y Críspulo.
31 Domingo	stos. Angela, Petronila, Cancio, Canciano y Cancisnila Hnos. y Hermias.

30 días — **JUNIO** — Sol en Cáncer

Los días menguan en el mes 13 minutos

SANTORAL

1 Lunes	stos. Juvencio, Pánfilo, Isquirión, Graciniano, Tespecio, Caprasio, Enecón y Fortunato.
2 Martes	stos. Marcelino, Pedro, Erasmo, Fotino, Diácono, Vesio, Maturo, Atalo, Blandina, Eugenio, Nicolás Peregrino.
3 Miércol.	stos. Pergentino, Laurentino, Luciliano, Claudio, Ipacio, Pablo, Dionisio, Isaac, Paula, Oliva y Clotilde.
4 Jueves	stos. Francisco Caracciolo, Arecio, Dacíano, Quirino, Rutilo y Saturnina.
5 Viernes	stos. Bonifacio, Nicanor, Florencio, Faustino y Doroteo.
6 Sábado	stos. Norberto, Artemio, Cándida, Paulina y Claudio.
7 Domingo	stos. Pablo, Antonio, María Gianelli, Licarión y Godescalco.
8 Lunes	stos. Maximino, Caliopa, Guillermo, Medardo y Salustiano.
9 Martes	stos. Primo, Feliciano, Vicente, Pelagia, Maximiano y Ricardo.
10 Miércol.	stos. Margarita, Getulio, Cereal, Primitivo, Aresio y Rogato.
11 Jueves	stos. Bernabé, Félix, Fortunato, Parisio y Tochumra. — **Corpus Christi.**
12 Viernes	stos. Juan de Sahagún, Basilides, Cirino, Nabor y Nazario.
13 Sábado	stos. Antonio de Pádua, Felícula, Peregrino y Aquilina.
14 Domingo	stos. Basilio Magno, Eliseo, Rufino, Anastasio y Félix.
15 Lunes	stos. Vito, Modesto, Crescencia, Libya, Leonidas y Eutropia.
16 Martes	stos. Ferreolo, Ferrución, Julita, Aureo, Justina, Bennon y Lutgarda.
17 Miércol.	stos. Manuel, Isabel, Ismael, Imerio, Gundulfo, Teresa de León y Sancha.
18 Jueves	stos. Efren, Sirio, Marcos, Marceliano, Ciriaco, Paula, Leoncio, Eterio, Marina, Amando e Isabel.
19 Viernes	stos. Juliana de Falconieri, Gervasio, Protasio, Gaudencio y Culmacio.—**DIA DE ARTIGAS. Conmemoración Cívica**
20 Sábado	stos. Silverio, Novato, Florentina, Edburga, Pablo y Ciriaco.
21 Domingo	stos. Luis Gonzaga, Demetria, Eusebio, Terencio y Rufino. —**INVIERNO.**
22 Lunes	stos. Paulino, Albano, Niceas, Consorcio.
23 Martes	stos. Juan, Agripina, Félix, Zenón, Zenas y Ediltrudis.
24 Miércol	**La natividad de San Juan Bautista.**—stos. Fausto, Oroncio, Heros, Farnacio, Fermín, Firmo, Ciriaco y Longinos.
25 Jueves	stos. Guillermo, Sosípatro Lucía, Antidio, Galicano, Frebronia y Adalberto.
26 Viernes	stos. Juan Pablo, Vigilio, Salvio, Pelayo y Preseveranda.
27 Sábado	stos. Zoilo, Crescente, Sansón y Ladislao.
28 Domingo	stos. Ireneo, León, Benigno, Plutarco, Sereno, Heráclides, Erón, Raida, Potamiena y Marcela.
29 Lunes	stos. **Pedro y Pablo,** Marcelo, Anastasio, Siro y Benita.
30 Martes	stos. Emiliana, Cayo, León, Marcial, Alpiniano y Austricliniano.

31 días — JULIO — **Sol en Leo**

Los días crecen en el mes 33 minutos

	SANTORAL
1 *Miércol.*	*stos. María, Rumoldo, Casto, Secundino, Galo y Teobaldo.*
2 Jueves	stos. Proceso, Martiniano, Aristón, Crescenciano y Eutiquiano.
3 Viernes	stos León II, Trifón, Jacinto, Mustiola, Anatolio, Heliodoro y Dato.
4 Sábado	stos. Oseas, Ageo, Laureano, Jucundiano, Teodoro y Uldarico.—**DIA DE LA DEMOCRACIA. Conmemoración Cívica.**
5 Domingo	stos. Antonio María Zaccaria, Zoa, Domicio, Agatón, Trifina, Cirila, Numeriano y Filomena.
6 Lunes	stos. Isaías, Tranquilino, Rómulo, Dominga, Lucía y Goar.
7 Martes	stos. Cirilo y Metodio, Peregrino, Luciani, Pompeyo, Odón, Wilebaldo y Edilburga.
8 Miércol.	stos. Isabel, Auspicio, Aquila y Priscila.
9 Jueves.	stos. Zenón, Anatolia, Patermucio y Verónica de Julianis.
10 Viernes	stos. Felicitas y sus siete hijos mártires, Jenaro, Félix, Felipe, Silvano y Alejandro.
11 Sábado	stos. Pío I, Juan, Jenaro, Pelagia y Sabino.
12 Domingo	stos. Juan Gualberto, Nabor, Félix, Hermágoras y Paulino.
13 Lunes	stos. Anacleto, Joel, Esdras, Silas y Eugenio.
14 Martes	stos. Buenaventura, Mario, Justo y Ciro.—**DIA DE LA HUMANIDAD.** *Conmemoración Cívica.*
15 Miércol.	stos. Enrique, Eutropio, Zósima y Bonosa.
16 Jueves	**La Conmemoración de la B. V. de Monte Carmelo.** Stos Fausto, Atenógenes, Valentín, Sisenando y Rainelda.
17 Viernes	stos. Alejo, Esperato, Narzal, Letancio, Jenara, Generosa, Vestina, Donata y Segunda.
18 Sábado	stos. Sinforosa y Federico.—**LA JURA DE LA CONSTITUCION DE 1830.** Conmemoración Cívica.
19 Domingo	stos. Vicente de Paul, Arsenio Diac y Simmaco.
20 Lunes	stos. Jerónimo Emiliano, Margarita, Elías y Severa.
21 Martes	stos. Práxedes, Daniel, Arbogasto, Zótico y Julia.
22 Miércol.	stos. María Magdalena, Síntica, Platón y Teófilo.
23 Jueves	stos. Apolinar, Liborio, Primitiva, Apolonio, Eugenio, Rómula, Redempta y Herundina.
24 Viernes	stos. Cristina, Vicente, Víctor, Meneo y Capitón.
25 Sábado	stos. Santiago, Cristóbal, Cacufate, Teodomiro y Valentina.
26 Domingo	stos. Ana, Madre de la B. M. V., Erasto, Sinfronio, Olimpio, Teódulo, Exuperia y Pastor
27 Lunes	stos. Pantaleón, Mauro, Sergio, Hermolao, Julia, Jucunda, Natalia y Liliosa.
28 Martes	stos. Nazario, Celso, Víctor I, Inocencio y Acacio.
29 Miércol.	*stos. Marta, Félix II, Simplicio, Faustino, Beatriz, Lucila,* Flora, Serapia y Olavo.
30 Jueves	stos. Abdón, Senén, Máxima, Donatila y Segunda.
31 Viernes	stos. Ignacio, Fabio, Demócrito, Segundo, Dionisio y Elena.

31 días **AGOSTO** Sol en Virgo

Los días crecen en el mes 50 minutos

	SANTORAL
1 Sábado	stos. Pedro Ap. ad. Vincula, Los Macabeos, Bono, Fausto, Mauro, Rufo, Menandro, Fe, Esperanza y Caridad.
2 Domingo	stos. Alfonso María de Ligorio, Esteban I, Teodota y Rutilo.
3 Lunes	stos. Hermelo, Asprén, Eufronio y Lydia.
4 Martes	stos. Domingo, Aristarco, Tertulino, Eleuterio y Protasio.
5 Miércol.	stos. Eusigno, Cantidio, Cantidiano, Sobelo y Oswaldo.
6 Jueves	stos. Sixto II, Felicísimo, Agapito, Justo y Pastor.
7 Viernes	stos. Cayetano, Donato, Pedro, Julián, Fausto, Carpóforo, Licinio, Exanto y Alberto.
8 Sábado	stos. Ciriaco, Largo, Esmaragdo, Marino y Leónides.
9 Domingo	stos. Román, Secundino, Marcelino, Veriano y Firmo.
10 Lunes	stos. Lorenzo, Asteria, Basa, Paula y Agatónica.
11 Martes	stos. Tiburcio, Susana, Alejandro, Rufino, Taurino, Gaugerico, Digna y Filomena.
12 Miércol.	stos. Clara, Hilaria y sus criadas Digna, Euprepia y Eunomia, Quiriaco, Nimia, Juliana, Eusebio y Herculano.
13 Jueves	stos. Hipólito, Casiano, Wigberto, Centola, Helena, Radegunda y Juan Berchmans.
14 Viernes	stos. Eusebio, Marcelo, Calixto, Ursicio y Atanasia.
15 Sábado	stos. Tarsicio, Alpio y Esteban. **La Asunción de la V. María.**
16 Domingo	stos. Joaquín, Tito, Diomedes, Simpliciano, Arsacio, Roque, Eufemia y Serena.
17 Lunes	stos. Jacinto, Liberato, Bonifacio, Myrón, Pablo y Juliana.
18 Martes	stos. Agapito, Juan, Crispo, Hermas, Serapión, Polieno, Floro, Lauro, Juliana, Fermín y Helena.
19 Miércol.	stos. Julio, Magno, Andrés, Tecla y Luis.
20 Jueves	stos. Bernardo, Samuel, Lucio, Leovigildo y Cristóbal.
21 Viernes	stos. Juana Francisca Fremiot de Chantal, Ciriaca, Privado, Lusorio, Ciselio y Camerino.
22 Sábado	stos. Timoteo, Hipólito, Sinforiano, Marcial y Saturnino.
23 Domingo	stos. Felipe Benicio, Arquelao, Donato, Valeriano, Fructuosa, Apolinar, Sidonio y Zaqueo.
24 Lunes	stos. Bartolomé, Ptolomeo, Román, Jorge, Tación y Aurea.
25 Martes	stos. Luis Nemesio, Lucila, Ginés, Julián y Menas.—**INDEPENDENCIA NACIONAL. Conmemoración Cívica.**
26 Miércol.	stos. Ceferino, Ireneo, Alejandro, Adrián y Víctor.
27 Jueves	stos. José de Calasanz, Rufo, Carpóforo, Eutalía, Antusa, Cesario y La transverberación del C. de Sta. Teresa.
28 Viernes	stos. Agustín, Hermes, Julián, Alejandro y Viviano.
29 Sábado	stos. Sabina, Cándida, Ipacio, Niceas y Pablo.
30 Domingo	stos. Félix, Gaudencia, Bonifacio, Tecla y **Sta. Rosa de Lima, patrona de América.**
31 Lunes	stos. Ramón Nonato, Paulino, Robustiano, Marcos, Teodoto, Arístides, Rufina y Amia.

DESGRACIADAMENTE, MUCHOS PIENSAN ANTES EN UN AUTOMOVIL QUE EN UN SEGURO

30 días	SEPTIEMBRE	Sol en Libra

Los días crecen en el mes 1 hora 3 minutos

	SANTORAL
1 Martes	stos. Gil, Ana, Prisco, Sixto, Terenciano, Vicente y Leto.
2 Miércol.	stos. Esteban, Máxima, Antonino, Diomedes, Menalipo, Pantagapas y Calixta.
3 Jueves	sos. Aristeo, Sandalio, Eufemia, Dorotea, Tecla y Erasma. Basilisa, Simeón y Serapia.
4 Viernes	stos. Moisés, Marcelo, Tamel, Julián, Vitalio y Rosalía.
5 Sábado	stos. Lorenzo, Justiniano, Victorino, Herculano, Rómulo, Eudosio, Zenón, Urbano, Menedemo, Bertín y Obdulia.
6 Domingo	stos. Zacarías, Onesíforo, Germán, Fúsculo, Leto y Fausto.
7 Lunes	stos. Juan, Upsiquio, *Nemorio, Regina y Clodoaldo.*—***DIA DE LA JUSTICIA INTERNACIONAL.*** **Conm. Cívica.**
8 Martes	**Natividad de la B. V. María.** Stos. Adriano, Ammon, Teófilo, Nésor, Corbiniano y Adela.
9 Miércol.	stos. Gorgonio, Doroteo, Tiburcio, Severiano y Pedro Claver
•10 Jueves	stos. Nicolás de Tolentino, Nemesiano, Apelio, Lucas, Clemente, Menodora, Metrodora, Ninfodora y Pulquería.
11 Viernes	stos. Proto y Jacinto, Diodoro, Diomedes y Dídimo, Pafnucio, Teodora y Alejandrina.
12 Sábado	stos. Autónomo, Gerónides, Leoncio, Estratón y Macedonio.
13 Domingo	stos. Felipe, Macrobio, Juliano, Eulogio y Amado.
14 Lunes	stos. Cornelio, Cipriano, Crescencio y Rósula.
15 Martes	stos. Nicomedes, Valeriano, Máximo, Teodoro y Porfirio.
16 Miércol.	stos. *Cornelio y Cipriano, Eufemia, Lucía y Geminiano,* Rogelio, Servodeo, Sebastiana y Edita.
17 Jueves	stos. Justino, Narciso, Lamberto, Sócrates, Pedro de Arbues, Columba, Ariadna, Hildegardis y Teodora.
18 Viernes	stos. José de Cupertino, Metodio, Olimpio y Licia.
19 Sábado	stos. Jenaro, Nilo, Elías, Pomposa, Dorimedotes y Teodoro.
20 Domingo	stos. Eustaquio, Fausta, Evilaseo, Teodoro y Felipa, Cándida, Susana y Marta.—**DIA DE ITALIA. Conm. Cívica.**
21 Lunes	stos. Mateo, Jonas, Pánfilo, Alejandro, Isacio, Ifigenia y Maura.—**CABILDO ABIERTO. Conmemoración Cívica.**
22 Martes	stos. Tomás de Villanueva, Mauricio, Digna, Emérita, Iraida, Santino y Lautón.
23 Miércol.	stos. Lino, Tecla, Paterno, Andrés, Juan, Pedro y Antonio. **PRIMAVERA.**
24 Jueves	stos. Gerardo, Andoquio, Tirso, Pafnucio y Rústico.
25 Viernes	stos. Cleofás, Herculano, Fermín, Pablo, Sabiniano
26 Sábado	stos. Cipriano y Justina, Calistrato, Eusebio y Nilo.
27 Domingo	stos. Cosme y Damián, Adulfo y Juan, Florentino y Cayo
28 Lunes	stos. Wenceslao, Estacteo, Eliodoro, Salomón y Eustaquia.
29 Martes	stos. Fraterno, Eustaquio, Plauto, Heraclea, Dadas, Casdoa, Gabdelas, Gudelia, Ripsi y San Miguel Arcángel.
30 Miércol.	stos. Jerónimo, Leopardo, Victor y Urso, Gregorio y Honorio.

31 días | OCTUBRE | Sol en Escorpión

Los días crecen en el mes 1 hora 4 minutos

SANTORAL

1 Jueves	stos. Remigio, Aretas, Evagrio, Verísimo, Máxima y Julio.
2 Viernes	stos. Leodegardo, Gerino, Eleuterio, Primo, Cirilo y Tomás.
3 Sábado	stos. Cándido, Dionisio, Fausto, Pedro, Pablo y Gerardo.
4 Domingo	stos. Francisco, Crispo, Cayo, Marcos, Marciano y Heroteo.
5 Lunes	stos. Plácido, Traseas, Palmacio, Caritina, Atilano y Froilán.
6 Martes	stos. Bruno, Sagar, Casto, Emilio, Fe, Erótida y María Fca.
7 Miércole	stos. Marcos, Sergio, Baco, Marcelo, Apuleyo y Julia.
8 Jueves	stos. Brígida, Demetrio, Néstor, Benita, Palaciata, Lorenza y Thais.
9 Viernes	stos. Dionisio, Rústico, Eleuterio, Abrahán, Gisleno y Publia
10 Sábado	stos. Fco. de Borja, Gereón, Casio, Florencio y Eulampio.
11 Domingo	stos. Taraco, Probo, Andrónico, Nicasio, Piencia y Plácido.
12 Lunes	stos. Edistio, Domnina, Walfrido, Salvino y Serafín.—DIA DIA DE LA RAZA. Conmemoración Cívica.
13 Martes	stos. Eduardo, Fausto, Januario, Marcial, Angel y Hugolino
14 Miércol.	stos. Calixto, Carponio, Evaristo, Prisciano, Fortunata, Burcardo y Justo.
15 Jueves	stos. Teresa de Jesús, Fortunato, Bruno, Agileo, Aurelia y Tecla.
16 Viernes	stos. Martiniano, Saturiano, Nereo, Lulo o Lulio, Galo y Gerardo Majella.
17 Sábado	stos. Eduviges, Herón, Víctor, Mamelta, Andrés y Anstrudis.
18 Domingo	stos. Lucas, Atenodoro, Justo y Trifonia.
19 Lunes	stos. Pedro de Alcántara, Tolomeo, Lucio, Berónico, Pelaya, Aquilino y Fredeswinda.
20 Martes	stos. Juan Cancio, Feliciano, Máximo, Caprasio, Artemio, Martha, Saula e Irene.
21 Miércol.	stos. Hilarión, Ursula, Dasio, Sótico, Cayo, Viator y Clinia.
22 Jueves	stos. Marcos, Felipe, Eusebio, Heraclio, Nunilo, Alodia, Córdula y María Salomé.
23 Viernes	stos. Servando, Germán, Teodoro, Ignacio y Román.
24 Sábado	stos. Rafael Arcángel, Evergisto, Proclo y Maglorio.
25 Domingo	stos. Crisanto, Daría, Crispín y Crispiniano, Miniato, Bonifacio y P. Frutos.
26 Lunes	stos. Evaristo, Luciano, Floro, Gaudioso y Fulco.
27 Martes	stos. Vicente, Sabina, Cristeta, Florencio, Capitolina y Eroteida.
28 Miércol.	stos. Simón y Judas, Anastasia, Cirilo, Cirila y Fidel.
29 Jueves	stos. Jacinto, Quinto, Zenobio, Eusebia y Narciso.
30 Viernes.	stos. Juliana, Euno, Claudio, Lupercio, Victórico, Zenobia y Eutropia.
31 Sábado	stos. Ampliato, Urbano, Narciso, Quintín y Antonino.

30 días — **NOVIEMBRE** — **Sol en Sagitario**

Los días crecen en el mes 47 minutos

	SANTORAL
1 Domingo	**Todos los Santos.** Stos. Cesario, Julián, Benigno y María.
2 Lunes	stos. Victorino, Carterio, Tobías, Eudosio y Teófilo. **DIA DE LOS DIFUNTOS.**
3 Martes	stos. Cuarto, Germán, Teófilo, Wenefrida, Malaquas, Huberto y Hermengaudio.
4 Miércol.	stos. Carlos, Vital, Agrícola, Filólogo, Claro y Juanicio.
5 Jueves	stos. Zacarías, Santa Isabel, Félix, Eusebio, Galarión, Epistemia, Teótimo y Filoteo.
6 Viernes	stos. Severo, Leonardo, Winoco y Félix.
7 Sábado	stos. Herculano, Prosdocimo, Amaranto, Hierón, Nicandro, Engelberto y Carina.
8 *Domingo*	*stos. Los cuatro Mártires Coronados Hnos., Severo, Severiano, Carpóforo y Victoriano, Godofredo y Claro.*
9 Lunes	stos. Teodoro, Orestes, Ursino, Eustolia y Sopatra.
10 Martes	stos. Andrés Avelino, Trifón, Respicio, Ninfa, Tiberio, Florencia, Demetrio, Trifena y Trifosa.
11 Miércol.	stos. Martín, Menas, Valentino, Feliciano y Victorino.
12 Jueves	stos. Martín I, Aurelio, Publio, Benito, Juan, Mateo, Josafat, Cuniberto y René.
13 Viernes	stos. Diego, Estanislao de Kostka, Antonino, Zebinas, Germán, Ennata, Nicolás y Homobono.
14 Sábado	stos. Josafat, Clementino, Teodoto, Filomeno, y Venerando.
15 Domingo	stos. Gertrudis, Eugenio, Segundo, Fidenciano y Luperio.
16 Lunes	stos. Rufino, Marcos, Valerio, Elpidio y Marcelo.
17 Martes	stos. Gregorio, Taumaturgo, Alfeo, Zaqueo, Acisclo, Victoria, Aniano y Hugón.
18 Miércol.	stos. Román, Máximo, Odón e Hilda.
19 *Jueves*	*stos. Isabel, Ponciano, Abdías, Crispín y Barlaán.*
20 Viernes	stos. Félix de Valois, Nersas, Octavio, Anatolio, Eadmundo, Benigno y Silvestre.
21 Sábado	stos. Celso, Clemente, Demetrio, Honorio y Alberto.
22 Domingo	stos. Cecilia, Filemón, Apia, Mauro, Marcos y Tigridia.
23 Lunes	stos. Clemente I, Felícitas, Sisinio, Lucrecia y Gregorio.
24 Martes	stos. Juan de la Cruz, Crisógono, Alejandro, Fermina, Flora, María y Protasio.
25 Miércol.	stos. Catalina, Moisés, Erasmo, Mercurio y Jocunda.
26 Jueves	stos. Selvestre, Pedro, Fausto, Pacomio, Teodoro, Siricio, Amador, Conrado y Leonardo.
27 Viernes	stos. Basileo, Saturnino, Jacobo, Marina y Facundo. I. de Adviento.—Hoy se cierran las Velaciones.
28 Sábado	stos. Rufo, Sóstenes, Papiniano, Mansueto y Gregorio III.
29 Domingo	stos. Saturnino, Filomeno, Blas, Demetrio e Iluminada
30 Lunes	stos. Andrés, Cástulo, Maura, Justina, Troyano y Constancio

31 días — **DICIEMBRE** — Sol en Capricornio

Los días crecen en el mes 18 minutos

	SANTORAL
1 Martes	stos. Nahum, Diodoro, Mariano, Lucio, Cándida.
2 Miércol.	stos. Bibiana, Eusebio, Marcelo, Hipólito, Máximo, Adria. *Paulina, María, Martana, Aurelia y Lupo.*
3 Jueves	stos. Francisco Javier, Sofonías, Claudio, Hilaria, Jasón, Mario, Magina, Juan y Esteban.
4 Viernes	stos. Pedro, Crisólogo, Bárbara, Teófanes, Melecio, Osmundo y Bernardo.
5 Sábado	stos. Sabas, Dalmacio, Pelino, Anastasio, Julio y Potamia.
6 Domingo	stos. Nicolás, Dionisia, Dativa, Leoncia, Tercio y Bonifacio.
7 Lunes	stos. Ambrosio, Agatón, Policarpo, Teodoro, Urbano.
8 Martes	**La Inm. Conc. de la Virgen María**, Stos. Eutiquiano y Macario.—**DIA DE LAS PLAYAS.**
9 Miércol.	stos. Restituto, Pedro, Leocadia, Valeria, Siro, Juliano, Cipriano y Gorgonia.
10 Jueves	stos. Melquíades, Carpóforo, Abundio, Menas y Hermógenes.
11 Viernes	stos. Dámaso, Trasón, Ponciano, Victórico, Fusciano.
12 Sábado	Ntra. Sra de Guadalupe y stos. Sinesio, Epímaco, Alejandro, Maxencio, Constancio, Amonaria, Mercuria y Emma.
13 Domingo	stos. Eustracio, Auxencio, Orestes, Antíoco, Autberto.
14 Lunes	stos. Nicasio, Eutropia, Herón, Arsenio, Isidoro y Justo.
15 Martes	stos. Ireneo, Antonio, Saturnino, Víctor, Faustino y Lucio.
16 Miércol.	stos. Eusebio, Ananías, Misael, Albina y Valentín.
17 Jueves	stos. Florián, Calanico, Lázaro, Wivina, Olimpiada u Olimpia.
18 Viernes	N. Sra. de la Esperanza y stos. Rufo, Sósimo, Teótimo, Basiliano, Moisetes, Auxencio y Graciano.
19 Sábado	*stos. Nemesio, Darío, Pablo, Paulilo, Timoteo, Mauro.*
20 Domingo	stos. Liberato, Báyulo, Ingeno, Teófilo, Julio, Eugenio
21 Lunes	stos. Tomás, Anastasio, Juan, Festo, Temistocles y Glicerio
22 Martes	stos. Flabiano, Demetrio, Honorato Florio.
23 Miércol.	stos. Victoria, Migdonio, Mardonio, Teódulo y Cleomenes. —**VERANO.**
24 Jueves	stos. Gregorio, *Luciano, Metrobio, Eutimio, Delfino* y *Tarsila.*—**Ciérranse los Tribunales.**
25 Viernes	N. de N. S. Jesucristo.—**DIA DE LA FAMILIA.**
26 Sábado	stos. Esteban, Marino, Dionisio, Arquelao y Zenón.
27 Domingo	stos. Juan Ap. y Evang. Teodoro, Teófanes y Nicerata
28 Lunes	stos. Inocentes, Eutiquio, Domiciano, Cástor, Víctor, Rogaciano, *Indes, Domna, Agapes, Teófila y César.*
29 Martes	stos. Tomás, David, Trófimo, Calixto, Félix, Bonifacio, Primiano, Crescencio, Marcelo y Ebrulfo.
30 Miércol.	stos. Sabino, Exuperancio, Marcelo, Venustiano, Anisia, Anisio, Liberio y Rainerio.
31 Jueves	stos. Silvestre I, Donata, Paulina, Rústica, Nominanda, Serotina, Hilaria, Sabiniano, Potenciano, Attalo.



CALENDARIO METEOROGNÓSTICO DEL AGRICULTOR

El Tiempo Probable en el curso de cada mes del año

POR JOSÉ M. BERGEIRO

2º Jefe de la Sección Climatología del Servicio Meteorológico

(Para el "Almanaque del Banco de Seguros del Estado")

RESPONDIENDO al interés que representa para las labores agro-pecuarias, el conocimiento del tiempo — factor fundamental y decisivo en el rendimiento de las mismas — presento a continuación algunas determinaciones efectuadas por el suscrito, como contribución al conocimiento de nuestro clima y en apoyo de la premisa enunciada.

En rigor corresponde aclarar en primer término, que tratándose en principio de determinaciones estadísticas, éstas representan la doble utilidad de la caracterización y conocimiento de la modalidad climática, constituyendo a la vez *Indices de Frecuencia*, que como tal autorizan la aplicación del criterio de cálculo de probabilidades.

Es así, como para imprimirle un carácter de aplicación práctica a este trabajo estadigráfico que ha exigido el cumputar más de diez y nueve mil valores, acompañan al grabado correspondiente a cada mes, algunas inferencias que fluyen de los mismos. Estas deducciones figuran como *probabilidades, en virtud* de la aplicación del criterio referido, a que facultan las extensas series de observaciones utilizadas, que para la lluvia — por ejemplo — representan veintiocho años de registro.

Cabe destacar que en este carácter asumen especial importancia las indicaciones referentes a las *Probabilidades de Lluvia*, ocupando la temperatura en este concepto un lugar secundario. Pues, en razón de la relativamente escasa extesión territorial en latitud — cinco grados geográficos — se pueden prácticamente hacer extensivas las mismas a toda la República, a pesar de haber trabajado con la estadística de Montevideo (ex Instituto F. Climatológico).

Se preguntará sin duda el lector: ¿quiere decir que existen fechas de preferencia para la registración de la lluvia?

En efecto: en la Naturaleza todo fenómeno por más arbitrario que aparentemente nos parezca, no solo está sometido a leyes, sino que se caracteriza por cierta regularidad, que varía según elemento y climas considerados.

Analicemos por vía de ejemplo, cómo están representados los valores referentes a la lluvia. Se observará que en cada gráfico se presentan en "abscisas" los porcentajes de frecuencia (días de lluvia) correspondientes a cada día durante el período considerado. A poco que se examinen las curvas aludidas, se notarán elevaciones notables en determinadas fechas; y lo que es más convincente aún, éstas se extienden en algunos casos a varios días, lo que representa *valores acumulativos*, que autorizan a colegir *mayor probabilidad* alrededor de dichas fechas.

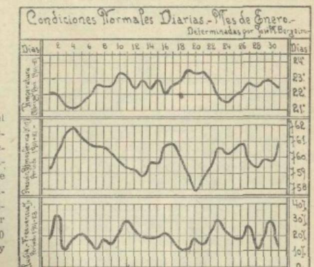
Finalmente, para no extenderme más, debo añadir que este trabajo constituye un *Calendario Meteorognóstico del Agricultor* que puede ser consultado en años súcesivos, en virtud de los razonamientos expuestos; él que a la vez puede servir de guía u orientación en las múltiples labores rurales,—siembras, cosechas, esquilas,—para adelantar o retrasar dichas faenas, según las indicaciones que sugieren estas deducciones.

Para mayor amplitud respecto a este tópico, remito al lector a mi trabajo de conjunto publicado en la revista de la Dirección de Agronomía, correspondiente a Marzo-Julio de 1933.

José M. Bergeiro.

En ABCISAS se expresa en cada gráfico la escala correspondiente y en ORDENADAS los días del mes

MES DE ENERO

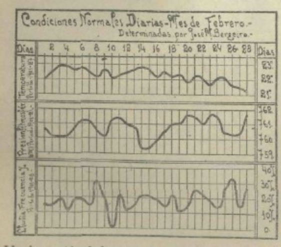


Temperatura —

A pesar de ser el mes central de la estación estival, se presentan algunas notables alternativas de descensos fuertes alrededor de las siguientes fechas: por el 2 al 4; por el 10 al 12; por el 16, y por el 22 al 24.

Lluvia. — Por el día 2; por el 5; por el 11; alrededor del 23; y por el 27 al 30.

MES DE FEBRERO

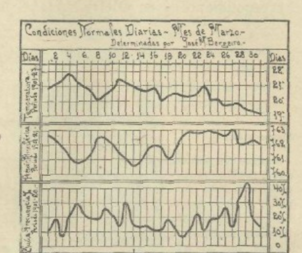


Temperatura —

Característica general muy regular, siendo el mes que más se destaca normalmente en este sentido; al extremo de que es difícil dar probabilidades de variaciones a este respecto.

Lluvia. — Alrededor del día 3; por el 8; el 11 (dudoso); por el 14 al 15; por el 21 y por el 26.

MES DE MARZO

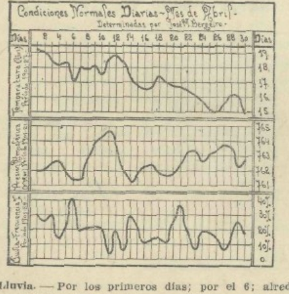


Temperatura —

En ascenso por los primeros días; descenso alrededor del 4 al 8, para luego acentuarse el ascenso. Otras alternativas de descenso por el día 24 y más levemente luego.

Lluvia. — Por el día 5; del 9 al 12; dudosas por los días 18, 22, 25 al 26, destacándose mayor probabilidad por el 29.

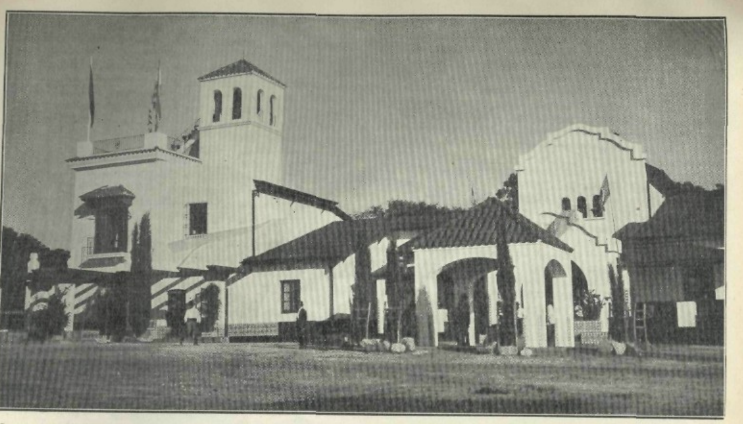
MES DE ABRIL



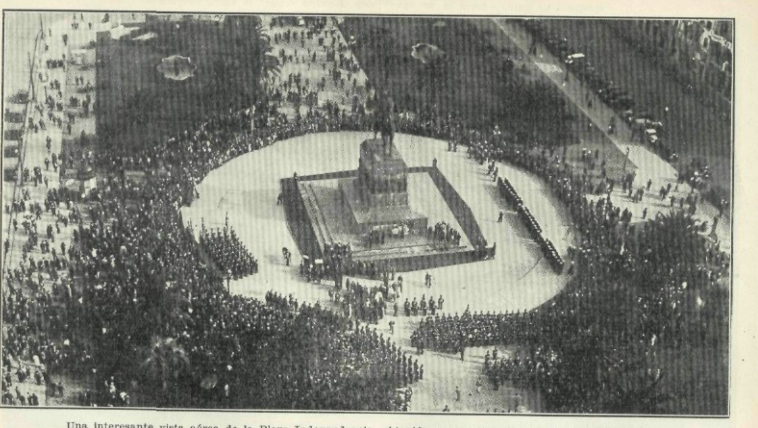
Temperatura —

En descenso por los primeros días para experimentar un ascenso por el día 7 y por el 10 al 12; para descender luego hasta las proximidades del 16; asciende alrededor del 17 al 18 y desciende (tal vez con alternativas) hasta el 26; ascensos por el 27 al 29.

Lluvia. — Por los primeros días; por el 6; alrededor del 14 y del 21; algunas probabilidades por el 24; por el día 29.

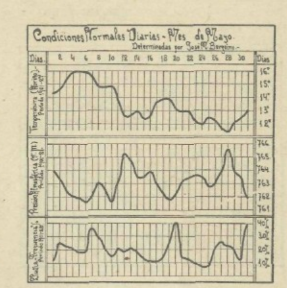


La casa de Gallinal en San Pedro del Timote es típicamente colonial, tanto en su interior como en lo exterior. Desde la teja acanalada hasta el clásico *mirador, dominando en el campo como un centinela*



Una interesante vista aérea de la Plaza Independencia, obtenida con motivo de una formación militar

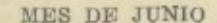
MES DE MAYO



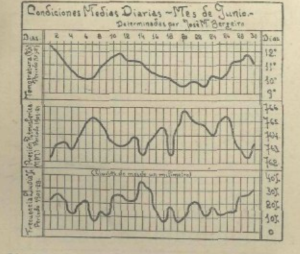
Temperatura —

En pronunciado ascenso por los primeros días; descenso por el día 7 al 8; pronunciado descenso por el 10 al 13; ascenso por el 16 al 18, descendiendo luego por el 19 al 24; otros pequeños ascensos por el 25 al 26 y por el 28 al 30.

Lluvia. — Por el día 2; por el 7; por el 20; alrededor del día 27 y por el 31.



MES DE JUNIO

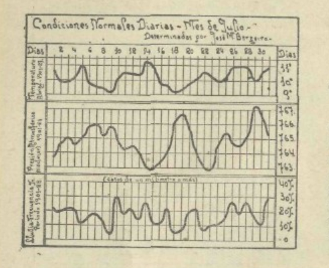


Temperatura —

En fuerte descenso por los primeros días hasta la proximidad del día 6; en ascenso por el 8 al 9; tendiendo a descenso por el 12 al 20; y luego hasta el 29 alternativas de ascenso y descensos.

Lluvia. — Por el día 2 al 6; alrededor del 10 y del 14, algunas posibilidades más reducidas por el 18; 22 y algo más pronunciadas por el 29 al 30.

MES DE JULIO

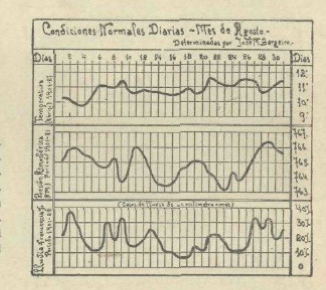


Temperatura —

A pesar de ser el mes central del invierno, se presentan las siguientes posibilidades de ascenso: por el día 5; por el 10 al 12; por el 14; alrededor del 20 al 22 y por el 25 al 26.

Lluvia. — Por los primeros días; alrededor del 10 y del 14; por el 22; por el día 26 al 28 y por el 31.

MES DE AGOSTO

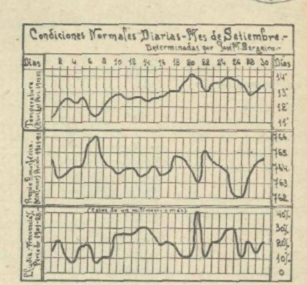


Temperatura —

Este mes normalmente presenta notable regularidad, definiéndose sin embargo las siguientes posibilidades de ascensos: por el 4 al 6; por el 9; por el 21 y 30.

Lluvia. — Por el día 2; por el 7 al 9; alrededor del 13 al 14; por el 21 al 22; y por el 27 al 29.

MES DE SETIEMBRE

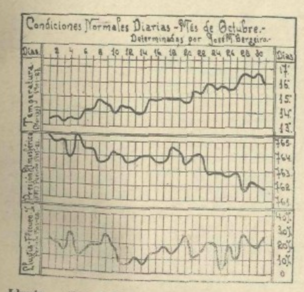


Temperatura —

En ascenso por los primeros días; descenso por el 5 al 7; luego ascenso hasta el 10; continúan alternativas: en ascenso por el 18 al 20, para descender hasta el 22; siguen alternativas.

Lluvia. — Por el día 2 (dudso); por el día 5 al 6; alrededor del 10 al 14 probablemente más de un día; por el 21; por el 25 al 26; y alguna posibilidad antes de fin de mes.

MES DE OCTUBRE

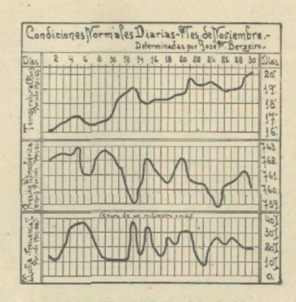


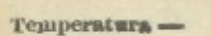
Temperatura —

El regular ascenso de la proximidad de la estación estival, es alterado por leves descensos por el 8 al 10; por el 20; alrededor del 26 al 31.

Lluvia. — Por el día 4; por el 8 al 9; por el 20; alrededor del día 24; por el día 28 y 31.

MES DE NOVIEMBRE



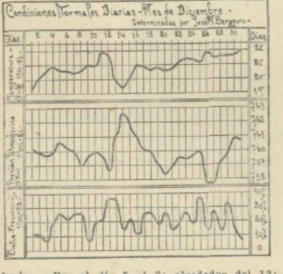


Temperatura —

Se definen con bastante precisión las variaciones de este mes; ascenso en los primeros días; descenso alrededor del 5 al 7; luego ascenso paulatino amenazando descenso por el 14 al 15; para continuar algo irregularmente el ascenso.

Lluvia. — Por el 4 al 6; por el 13 al 15; alrededor del día 20 y por el 25 al día 27.

MES DE DICIEMBRE



Temperatura —

En ascenso en los primeros días; del 4 al 10 alternativas: por el 12 al 14 fuerte descenso para luego ascender hasta proximidad del día 16; continúa algo irregularmente el ascenso.

Lluvia. — Por el día 5 al 7; alrededor del 12; algunas probabilidades por el día 20; por el 25 al 26.



FASES DE LA LUNA

ENERO

	Día
Cuarto Creciente	1
Luna Llena	8
Cuarto menguante	16
Luna Nueva	24
Cuarto Creciente	30

FEBRERO

Luna Llena	7
Cuarto Menguante	15
Luna Nueva	22
Cuarto Creciente	29

MARZO

Luna Llena	8
Cuarto Menguante	16
Luna Nueva	23
Cuarto Creciente	29

ABRIL

Luna Llena	6
Cuarto Menguante	14
Luna Nueva	21
Cuarto Creciente	28

MAYO

Luna Llena	6
Cuarto Menguante	14
Luna Nueva	20
Cuarto Creciente	27

JUNIO

Luna Llena	5
Cuarto Menguante	12
Luna Nueva	19
Cuarto Creciente	26

JULIO

	Día
Luna Llena	4
Cuarto Menguante	11
Luna Nueva	18
Cuarto Creciente	26

AGOSTO

Luna Llena	3
Cuarto Menguante	9
Luna Nueva	16
Cuarto Creciente	25

SETIEMBRE

Luna Llena	1
Cuarto Menguante	7
Luna Nueva	15
Cuarto Creciente	23
Luna Llena	30

OCTUBRE

Cuarto Menguante	7
Luna Nueva	15
Cuarto Creciente	23
Luna Llena	30

NOVIEMBRE

Cuarto Menguante	5
Luna Nueva	14
Cuarto Creciente	21
Luna Llena	29

DICIEMBRE

Cuarto Menguante	5
Luna Nueva	13
Cuarto Creciente	21
Luna Llena	28

Salidas y Puestas del Sol

ENERO

Día	1—	Sale	4.52	Entra	19.16
"	5—	"	4.56	"	19.16
"	10—	"	5.0	"	19.16
"	15—	"	5.5	"	19.15
"	20—	"	5.10	"	19.13
"	25—	"	5.15	"	19.11
"	31—	"	5.21	"	19.6

FEBRERO

Día	1—	Salé	5.22	Entra	19.5
"	5—	"	5.26	"	19.2
"	10—	"	5.31	"	18.57
"	15—	"	5.36	"	18.52
"	20—	"	5.41	"	18.46
"	25—	"	5.46	"	18.40
"	29—	"	5.49	"	18.35

MARZO

Día	1—	Sale	5.50	Entra	18.34
"	5—	"	5.53	"	18.28
"	10—	"	5.58	"	18.22
"	15—	"	6.2	"	18.14
"	20—	"	6.6	"	18.8
"	25—	"	6.10	"	18.1
"	31—	"	6.14	"	17.53

ABRIL

Día	1—	Sale	6.15	Entra	17.51
"	5—	"	6.18	"	17.45
"	10—	"	6.22	"	17.39
"	15—	"	6.26	"	17.32
"	20—	"	6.30	"	17.26
"	25—	"	6.34	"	17.21
"	30—	"	6.38	"	17.15

MAYO

Día	1—	Sale	6.39	Entra	17.14
"	5—	"	6.42	"	17.10
"	10—	"	6.46	"	17.6
"	15—	"	6.50	"	17.2
"	20—	"	6.53	"	17.0
"	25—	"	6.57	"	16.57
"	31—	"	7.1	"	16.55

JUNIO

Día	1—	Sale	7.2	Entra	16.55
"	5—	"	7.3	"	16.53
"	10—	"	7.6	"	16.53
"	15—	"	7.8	"	16.54
"	20—	"	7.9	"	16.57
"	25—	"	7.10	"	16.56
"	30—	"	7.10	"	16.58

JULIO

Día	1—	Sale	7.10	Entra	16.59
"	5—	"	7.9	"	17.1
"	10—	"	7.8	"	17.3
"	15—	"	7.6	"	17.7
"	20—	"	7.3	"	17.10
"	25—	"	7.0	"	17.14
"	31—	"	6.55	"	17.18

AGOSTO

Día	1—	Sale	6.54	Entra	17.18
"	5—	"	6.50	"	17.23
"	10—	"	6.45	"	17.25
"	15—	"	6.39	"	17.29
"	20—	"	6.34	"	17.33
"	25—	"	6.27	"	17.36
"	31—	"	6.19	"	17.40

SETIEMBRE

Día	1—	Sale	6.18	Entra	17.41
"	5—	"	6.12	"	17.44
"	10—	"	6.5	"	17.48
"	15—	"	5.58	"	17.52
"	20—	"	5.51	"	17.55
"	25—	"	5.43	"	17.59
"	30—	"	5.37	"	18.2

OCTUBRE

Día	1—	Sale	5.36	Entra	18.3
"	5—	"	5.30	"	18.7
"	10—	"	5.23	"	18.11
"	15—	"	5.17	"	18.15
"	20—	"	5.10	"	18.19
"	25—	"	5.5	"	18.24
"	31—	"	4.58	"	18.29

NOVIEMBRE

Día	1—	Sale	4.57	Entra	18.30
"	5—	"	4.54	"	18.34
"	10—	"	4.50	"	18.39
"	15—	"	4.46	"	18.44
"	20—	"	4.47	"	18.49
"	25—	"	4.42	"	18.54
"	30—	"	4.41	"	18.58

DICIEMBRE

Día	1—	Sale	4.41	Entra	18.59
"	5—	"	4.41	"	19.3
"	10—	"	4.41	"	19.6
"	15—	"	4.43	"	19.10
"	20—	"	4.46	"	19.13
"	25—	"	4.48	"	19.15
"	31—	"	4.52	"	19.16



Calendario Agronómico

ENERO



AGRICULTURA. — Termina la siembra de maíz para grano, pudiéndose sembrar para forrajes si la humedad de la tierra lo permite. Activa las carpidas y aporcaduras en los maizales tempranos.

Terminadas las operaciones de recolección de trigo, cebada, lino, etc., debe darse una arada superficial a los rastrojos para enterrarlos conjuntamente con las malezas, facilitando así la penetración de las aguas de lluvias y del aire en el suelo, favoreciendo la descomposición de las materias orgánicas y y dando lugar a la formación de humus.

Debe quedar terminado el trasplante de guías de boniatos para evitar cosecharlos en la época de heladas y grandes humedades (Junio), siendo sumamente difícil conservar el tubérculo en estas condiciones.

Se trilla la cebada y avena cosechadas en Noviembre. A mediados de este mes, si el tiempo es favorable, se da principio a las trillas de trigo.

HORTICULTURA. — Se repiten las siembras escalonadas de maíz dulce, poroto cuarentino y arvejas. Igualmente se siembra las papas de segunda cosecha. Siembra en almácigos de coliflor, bróculi y coles de invierno, acelgas y zanahoria. Se procede al blanqueo del apio, envolviendo sus tallos en arpilleras y aporcándolos; luego se cosecha a los veinte días. No hay que descuidar las carpidas y aporcaduras para mantener fresca la tierra

ARBORICULTURA FRUTAL. — Las ramas formadas en el año están en condiciones de darnos buenos ojos para los escude-

tes. Se toman aquellas situadas en la parte media de la rama y se cortan las hojas dejando el peciolo, para evitar la evaporación. Se efectúan las operaciones de poda en verde: despuntado, desretoñado, especialmente para el peral y manzano.

VITICULTURA. — Sigue el despunte en la viña de las ramas de fruta. Simultáneamente con los cuidados de mantenimiento del buen estado del viñedo, debe inspeccionarse la bodega para munirse de todo el material de vinificación.

SILVICULTURA. — Los trabajos mayores en este mes consisten en cuidar los almácigos, riegos y limpiezas, tanto en las plantas en plena tierra como en las enmacetadas. En estas últimas se tendrá especial cuidado para impedir que la raíz principal salga por el agujero del fondo de la maceta, y en el caso de que salga, se cortará.

Destruir insectos y recoger las semillas que maduren en este mes.

FLORICULTURA. — Mes adecuado para dar las primeras labores de los terrenos destinados para jardines, parques, etc., lo mismo que efectuar la preparación de las tierras para plantar en los meses de Marzo y Abril, que son los más indicados para esta operación.

Se acodan los claveles y se plantan gajos de geranios, coleos, etc., y otras plantas que pueden servir para el adorno de los grandes macizos en la primavera.

Los bulbos que aún estén en la tierra, deberán sacarse enseguida que se sequen las hojas y llevarse a un local bien seco para conservarlos hasta el momento de la plantación.

Al aire libre se siembran: alelí (varias clases), amapola, brisco, caléndula, campánulas, campanillas, (varias clases), capuchina, tajete (clavel de la India), gipsofila (ilusión), margarita, tropeolum (taco reina), verbena, violeta, etc.

HACIENDA VACUNA. — Debe tenerse precaución en la vigilancia de las aguadas, así como en el estado general del campo y de los ganados. Tener presente que el ganado sufre mucho con la falta de agua y en especial manera el de engorde, atrasándolo fundamentalmente.

Trabajar en el rodeo solamente de madrugada. Continúan trabajando los toros. Los toros a galpón se echan con las vacas en el corral o en potreros chicos al atardecer y se retiran por la mañana. Los toros a campo hay que repuntarlos y juntarlos con

las vacas, precaución digna de tenerse presente, sobre todo en potreros de extensas superficies y con montes naturales.

No es mes apropiado para la castración por ser muy caluroso y estar expuesto a la acción perjudicial de los efectos de la mosca (*"agusanamiento"*) de las heridas, llamado por nuestros hombres de campo ("bicheras").

Tampoco es mes apropiado para amansar novillos, pero, sin embargo, si hubiera necesidad, debido a exigencias del trabajo del establecimiento, puede utilizarse para tal trabajo las horas frescas de la mañana.

HACIENDA LANAR. — *Bañar las majadas si esta operación* no se ha efectuado con toda regularidad en el mes anterior. Tener presente para el baño, que las mejores horas para este trabajo son las primeras del día o al atardecer cuando el calor va declinando, pues no debe olvidarse que hay sarnífugos que conjuntamente con la acción fuerte de los rayos solares pueden llegar a producir grandes "bajas" en las majadas por intoxicaciones.

No es mes apropiado para castración, descole de corderos, etcétera, debido a la acción perjudicial de la mosca.

Procurar de tener las majadas en potreros con mucha sombra (con arboledas).

HACIENDA YEGUARIZA. — Vigilancia general. No debe amansarse potros en este mes, debido a los grandes calores. Es un mes malo para castración. Retirar los padrillos de las manadas de yeguas.

AVICULTURA. — La puesta empieza a disminuir y algunas gallinas a mudar de plumas. Por consiguiente, ha llegado el momento de dar principio a la liquidación de las aves viejas del gallinero, antes de que disminuyan de peso como consecuencia de la muda próxima y teniendo en cuenta que son aves que darán en adelante escaso rendimiento. Los alimentos de verdeo deben ser en esta época lo más abundantes posibles. Procúrese para las polladas que están en pleno desarrollo espacios bien sombreados. Los fuertes golpes de sol son fatales para los adultos, y muchas veces, *al igual* que el frío intenso, son causas del "moquillo" en las polladas. El "moquillo" es un fuerte resfrío que ataca las mucosas de las aves y a veces la garganta. Aislar los atacados y cuidar mucho la desinfección del gallinero y limpieza de los bebederos.

APICULTURA. — 1º Darle a la colmena bastante ventilación suprimiendo las piqueras.

2º—Evitar constantemente la enjambrazón, porque ya son *pocos los meses que le restan, y la colmena no se podrá fortalecer* en el tiempo venidero.

3º—Revisar dos días por semana, y observar si hacen falta más panales a la colmena, porque si no se los pusieron los harán las abejas mismas pegados al techo de la colonia, y esto es un gran perjuicio para las colonias y el apicultor.

4º—Para aquellos que tienen una colonia muy fuerte y que *no tengan alzas de ninguna especie están a tiempo de ponerle un* alza-sección, teniendo así un artículo de lujo que podrán guardarlo durante el invierno sin que se eche a perder.

5º—Es conveniente si no hay arroyos o pozos en los alrededores, facilitarle el agua en cantidad.

F E B R E R O

AGRICULTURA. — Terminadas las operaciones de la trilla y depósito de los granos o venta, empieza la tarea del año agrícola, que en nuestro país se considera inaugurada en Mayo; hay urgencia en preparar las tierras para cebada temprana.

Debe evitarse la propagación de yuyos arando lo antes posible. Si no se dispone de animales que pasten en el rastrojo, y si los yuyos son tan altos que perjudiquen las tareas de labranza, convendrá quemar el rastrojo.

Deben limpiarse las herramientas y máquinas de cosechar, guardándolas luego bajo techo, para evitar su deterioro; conviene aceitar todas las partes de acero para evitar el herrumbe.

HORTICULTURA. — Se sembrarán algunas verduras precoces que puedan cosecharse antes del invierno, como habas, maíz dulce, porotos. Se hacen almácigos de puerros, cebolla blanca, repollos lisos. Como trabajos de suelo se efectuarán carpidas y aporcaduras. — Se sigue cosechando maíz dulce, tomates, ajíes, berenjenas, pepinos. Se procede a la cosecha de papas sembradas en primavera.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Se prosigue con los injertos de escudete y púa para la viña. Los injertos del mes anterior que se han desarrollado, se corta el patrón sobre 10 centímetros arriba del injerto. Cuídese las ataduras de rafia, para que no se extrangulen los injertos.

VITICULTURA. — Sigue la limpieza, el apuntalamiento de las ramas de frutas. Pronto empezará la vendimia en ciertas partes, y la bodega debe estar en orden.

SILVICULTURA. — Prosigue la limpieza en los criaderos, viveros y sembrados.

Continúese activamente la destrucción de insectos y recolección de semillas.

FLORICULTURA. — Es un mes de grandes actividades en el jardín. Continúan las tareas del mes anterior. Se plantan gajos de todas las plantas herbáceas que se reproduzcan de esa manera, como claveles, aljabas, geranios, verbenas, etc.

Continúa la plantación de arbustos de adorno.

Al aire libre se plantan: azucenas (varias clases), marimoñas. También se plantan los tubérculos de capuchinas tricolor, y se preparan los canteros destinados a las plantaciones de los bulbus de jacintos, tulipanes, narcisos, etc.

HACIENDA VACUNA. — Trabajos generales de recorrida y vigilancia, cuidando las aguadas y evitando mover los ganados una vez que empieza a hacer calor. Continúa la cura de los animales perjudicados por la mosca.

HACIENDA LANAR. — Preparar los carneros para echarlos a las majadas en el mes próximo. Los carneros deben estar bien sanos y en buen estado. Tener la precaución que la enfermedad conocida con el nombre de "manquera" perjudica enormemente al carnero para cumplir sus funciones de reproductor, no debiéndose de ninguna manera hacer trabajar al animal en esas condiciones.

Apartar las ovejas de refugo, aprovechando para este trabajo las primeras horas de la mañana o las últimas de la tarde.

HACIENDA YEGUARIZA. — Los mismos trabajos indicados para el mes anterior.

AVICULTURA. — Las aves se ponen feas como consecuencia de la muda de plumas que está en este mes en plena intensidad, lo que trae como resultado una fuerte disminución de la puesta. Las pollas tempranas, vale decir, las nacidas en Agosto y Setiembre empiezan a poner, debiéndose dar a éstas a partir de este momento una buena ración de producción. En cuanto a las aves adultas, conviene introducir en su ración alimentos grasos que faciliten la muda, como ser torta de lino a razón de 20 gramos por ave, mezclada con afrechillo o semilla de girasol 25 a 30 gramos por cabeza. Es ésta una planta que todo avicultor debe

cultivar en su huerta; pues produce muy bien en nuestro país. Las aves que se crían a campo tienen en esta época del año las semillas de cardo, que la sabia Naturaleza les provee a maravilla para cubrir sus necesidades de cuerpos grasos.

APILUCTURA. — 1º Observar si las colonias tienen abundancia de zánganos y destruírselos, porque ya serán inútiles en la colmena y así se aumentará la cosecha de miel.

2º—Todo enjambre que salga en este mes será vuelto a la colmena, primero porque dejaría la colonia débil, y segundo porque el enjambre no podrá prepararse para invernar y sucumbirá por falta de alimento.

En los meses de Marzo y Abril es cuando la cosecha de miel ha llegado a su completa maduración. Los que quieran extraer, deben quitar la que esté completamente operculada.

Si se guardase la miel que no ha sido operculada, fermenta y se echa a perder.

Al quitársele la miel de la colonia ha de dejársele con un poco más de la mitad de la cosecha para que puedan mantenerse en el invierno.

MARZO

AGRICULTURA. — Continúan con actividad las labores de la tierra, que en el mes entrante deben quedar terminadas.

Se empieza la cosecha de batatas y papas para el consumo, quedando en la tierra las que deban conservarse.

Se cosechará el maíz, forrajes y pastos de todas clases.

Limpiaremos los granos aventándolos y eligiendo al mismo tiempo la semilla para la siembra.

En este mes el cultivador debe formular las rotaciones a que someterá sus tierras, el plan de cultivo y coordinar lo mejor posible los trabajos de sementeras, que se efectuarán en el próximo mes.

Sembraremos alfalfa, sea sola, sea mezclada con cebada o trigo; en cuyo caso, estos últimos granos se siembran ralos.

En las siembras de alfalfa, como en la de todas las plantas de semilla pequeña, se tendrá mucho cuidado de efectuarlas lo más parejo posible, para no dejar vacíos, pues éstos darán facilidad al crecimiento de malas hierbas, las que siendo más vigorosas, ahogan las plantas circunvecinas, produciendo vacíos de consideración.

Cuando no se poseen máquinas adecuadas (las que siempre hacen mejor trabajo) o un hábil sembrador, convendrá mezclar la semilla con tierra o arena, con el objeto de repartirla mejor.

Sigue en este mes la siembra de cebada para verde.

Las tierras destinadas a ser sembradas con trigo de invierno recibirán en este mes la última reja.

Se practicará el segundo aporcado a las papas, sacando a mano las malezas de entre las filas.

También se siembra en este mes lino; pero como son dos los productos que se pueden obtener de esta sementera, es preciso tener presente cuál de ellos preferimos; esto es, si la fibra o el grano. En el primer caso lo sembraremos tupido; en el segundo lo sembraremos más ralo, para obtener plantas fuertes y vigorosas.

Además puede sembrarse: agrostis, avena, arvejas, bromus, centeno, coles, colza, dactilo, poas, ray-gras, trébol, etc.

HORTICULTURA. — Preparar la tierra para las plantaciones de otoño. Se siembra: acelgas y achicoria, cebollinos, cebolla de verdeo, remolacha, espinacas, puerros, repollos. Se procede a la plantación de los renuevos separados de las matas madres de alcauciles, y de los estolones de las de frutilla. También se siembra zanahoria, salsifí, espinaca inglesa y tetragena. Coséchase tomates, ajíes, melones, berenjenas, sandías, choclos, alcauciles, chauchas, ensaladas, etc. Cuidar las labores de la tierra, no permitiendo que la superficie se endurezca, y en tal caso proceder a una carpida, lo que también se hará a los efectos de evitar la invasión de yuyos.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Injertos de escudete y púa para viña y cerezos. En el viñedo y monte frutal se procede a una arada calzando los pies y dejando un surco entre filas, para que elimine el exceso de agua en invierno. Se hace la vendimia y se cosechan las peras y manzanas de otoño. Se tomarán las disposiciones para preparar el terreno que recibirá las plantaciones de otoño e invierno. El frutero estará pronto para recibir los frutos a madurar en otoño e invierno (peras, manzanas).

VITICULTURA. — Ya ha empezado en muchos puntos, y continúa en otros, la vendimia, que en este mes debe quedar terminada.

En las bodegas el trabajo es activo; en cambio en las cepas no se exige casi ninguno.

Se vigilarán todos los vinos, y los trasiegos se harán tantos cuantos sean necesarios.

SILVICULTURA. — Se continúa la cosecha de las semillas que maduran.

Se favorecerá la germinación de las semillas en los claros, pasándoles el arado o cultivador.

Los montes plantados el año anterior se carpirán y se repondrán los pies que se hayan secado.

Se preparan nuevas tierras para plantaciones.

Se recorrerá, binará y regará, si fuera necesario y posible, los viveros.

En almácigos y de asiento, puede sembrarse: abedules, acacias, abetos araucarias, arces, casuarinas, cedros, cipreses, fresnos, laureles, pinos, moreras, tuyas, tilos, etc.

FLORICULTURA. — El jardinero inteligente debe tomar todas las precauciones necesarias para completar sus colecciones

Se ocupará en preparar tablones para recibir las plantitas, a medida que necesiten ser repicadas, y plantará gajos de todas las plantas de adorno que se multiplican de ese modo; ló mismo que multiplicará las que se propagan por división.

No debe descuidarse de los trasplantes, porque las plantitas que han sido repicadas varias veces, se forman mucho mejor, son de más fácil plantación y dan flores más bellas que las que se dejan crecer en los semilleros.

En los macizos y platabandas se plantarán flores de otoño y se formarán figuras con las plantas de hojas de adorno que resisten a los fríos de invierno.

Los riegos se darán por la mañana temprano y sólo cuando la tierra esté seca.

Las cinerarias y calceolarias que ya se hayan desarrollado bastante, se plantarán en macetas y, luego de prendidas, se mantendrán cerca de los vidrios para que reciban la mayor cantidad posible de luz y aire.

Se plantan en plena tierra: bulbos de jacintos, tulipanes, azucenas, junquillos, narcisos y se reproducen de estacas centaureas, crisantemos, gallardía, hortensias, jazmines.

Al aire libre se siembran: alelí, altramuz (lupino), amapola, caléndula, *campánula (varias clases), clavel, clavelina, crisantemo,* espuela de caballero, (varias clases), piretro, miosotis, pensamiento, resedá, etc.

HACIENDA VACUNA. — Recorrida general de potreros y demás trabajos indicados para el mes anterior, etc.

Deben retirarse los toros del ganado de cría, a fin de evitar la parición en la época de calor,que ofrece muchos inconvenientes.

HACIENDA LANAR. — Echar los carneros en la majada para obtener la parición de primavera en buena época. Evitar mover mucho a las ovejas próximas a dar cría (parición de otoño), y curarlas a mano si se pican de sarna. Bañar las majadas generales.

HACIENDA YEGUARIZA. — Desde fin de mes se puede castrar y marcar los potrillos dejados en la primavera. Se puede también amansar y domar potros.

AVICULTURA. — Continúa la muda de pluma para las gallinas que se mantuvieron hasta tarde con el plumaje viejo. Síguese dando la alimentación indicada para el mes de Febrero. Las gallinas adultas, ya casi no ponen en este mes. En los gallineros bien organizados, son las pollas de Setiembre y Octubre las que salvan ahora la situación. No deje de darse a éstas una ración de producción. Empiézase a dar maíz a las aves adultas.

APICULTURA. — (Ver el mes anterior).

A B R I L

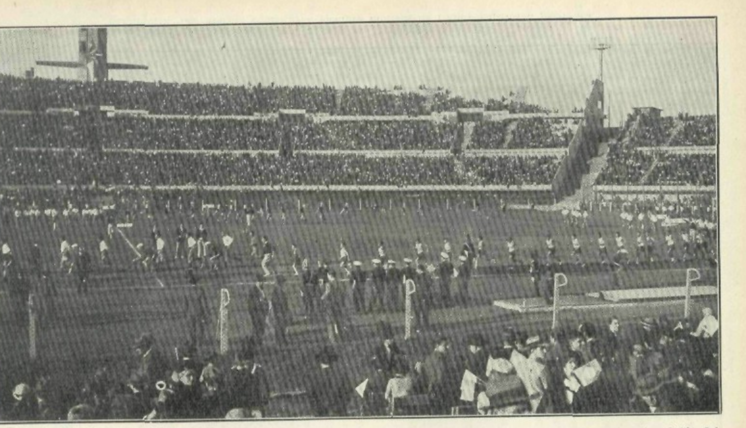
AGRICULTURA. — En este mes de grandes actividades para el agricultor, empieza la cosecha de papas de segunda estación y la recolección del maíz toma grandes proporciones. Sigue activamente la preparación de tierras destinadas a los cultivos de invierno y primavera. Se siembra cebada, alfalfa, balango, etc.

HORTICULTURA. — Se trasplantan repollos, coliflores y cebolla. Se siembran ajos y cebollas de verdeo. Se harán las zanjas para la instalación de las esparragueras. Cuando los tallos de los espárragos se han secado después de semillar, se cortan éstos a diez centímetros sobre el suelo, y se procede a descubrirlos hasta llegar a la araña, que se dejará así durante el invierno, después de abonado con estiércol descompuesto hasta el mes de Agosto. Se multiplica por división de matas, orégano, tomillo. Se continúa la plantación de alcauciles y frutilla. Cosecha de papas, berenjenas, ajíes, tomates, melones, ensaladas, achicoria, apio blanqueado, cebollas de verdeo, etc.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Pueden efectuarse plantaciones tempranas para que los árboles tengan tiempo, antes de la llegada del invierno, de emitir algunas raíces, por lo cual pros-



Todas las veces que el ejército de la República sale a la calle en formación de desfile, el pueblo no le retacea su aplauso y admiración. Los desfiles constituyen siempre motivos de franca expansión patriótica



Deportes al aire libre. El gran Estadio Centenario en una de sus grandes tardes. El entusiasmo, la constancia y la afición del público por los deportes, constituyen una de las características de nuestro pueblo

perarán más ligero en la primavera próxima. La forma más conveniente de plantación es la exagonal, es decir cada árbol ocupa los vértices de un exágono, regular y otro en el centro. La equidistancia permite un crecimiento regular de las raíces y mejores labores del suelo. La distancia para la forma en vaso cónico es de 5 a 6 metros.

La cosecha de frutas continúa, y procédese a ella antes que los frutos caigan, no golpeándolos al cosecharlos y antes de entrarlos al frutero dejarlos unos días en una habitación seca y aireada, para que pierdan el exceso de agua.

VITICULTURA. — Termina la vendimia y se paralizan los trabajos en la viña.

El viñatero dedica toda su atención a la preparación y cuidado del vino.

SILVICULTURA. — Sigue la preparación de los terrenos destinados a nuevos bosques, y se siembra: roble, aliso, fresno, nogal, pino, tilos, etc.

Se plantan estacas de sauces y álamos. Tratándose de explotación de bosques, debe empezarse el derribar de los árboles cuando empiezan a amarillar las hojas. Los árboles de hojas perennes, como casuarinas, eucaliptus, araucarias, etc., criados en macetas, podrán colocarse en tierra.

FLORICULTURA. — Continúan los trabajos del mes anterior. Es mes apropiado para hacer cambios o modificaciones en los jardines. Continúase cuidando y limpiando los macizos y platabandas como en los meses anteriores. En los invernáculos se entran todas las plantas que sufren a consecuencia de los fríos. Se continuará repicando o trasplantando plantitas sembradas los meses anteriores.

Se siembran al aire libre: alelí, azucenas, altramuz, amapola, campánula (varias clases), claveles (varias clases), clavelinas (varias clases), crisantemos (varias clases), espuela de caballero (varias clases), miosotis, pensamiento (varias clases), piretro, siempreviva, verbena, etc.

Al aire libre se plantan los siguientes bulbos: anémonas, azucenas (varias clases), babiana, jacintos, junquillos, lirio, marimoña, narciso, tulipán, etc.

HACIENDA VACUNA. — Tener cuidado con las aguadas, limpiarlas y acomodar la entrada para que estén prontas para el invierno. Limpiar las cañadas y los arroyitos para facilitar la

salida del agua, sobre todo cerca de las trampas de alambrados, y acomodar bien estas últimas.

Este mes es apropiado para las hierras, castración, marcación, etc., no corriéndose el riesgo de que las heridas sufran la acción perjudicial de la mosca, tan temible en la época de verano. La forma de llevar a la práctica la castración, marcación, etc., varía según la organización y comodidades del establecimiento, pudiéndose hacer estos trabajos en bretes, corral o en el mismo rodeo.

Siendo un mes fresco, es apropiado para el amanse y adiestramiento de novillos para bueyes; pero como se acerca el invierno y los novillos enflaquecen bastante con este trabajo, es necesario largarlos en potreros empastados.

HACIENDA LANAR. — En este mes se presenta la "fuerza" de la parición de otoño en las ovejas, debiendo tenerse especial *precaución en las recorridas de los potreros con ovejas* de cría, prestándoles todo el cuidado necesario a las que tengan partos malos, y levantar a las caídas, etc.

Vigilar mucho la sarna y curar a mano las picaduras que se descubran.

HACIENDA YEGUARIZA. — Es un mes indicado para la *castración y marcación. Los potros castrados conviene soltarlos* en campos empastados, disminuyendo con ello una posibilidad de infección, sobre todo para los agentes del tétano. Efectuar conjuntamente con la operación ya descripta, la cerdeada general de las manadas.

AVICULTURA. — La puesta es mínima en este mes. Ha llegado el momento de empezar la venta de los huevos puestos en conserva, cosa que debe hacer todo avicultor experto.

En este mes el ave ha perdido peso como consecuencia de la muda de pluma, necesita reponerse rápidamente. La avena que en el mes de marzo empezó a ser sustituída por el maíz, debe ser suplantada totalmente por este grano. Debe suministrarse 50 gramos por cabeza diariamente, y además, una ración en forma de pasta húmeda, compuesta de 20 gramos de harina de carne y 80 gramos de afrechillo. La alimentación de verdeo puede disminuirse bastante; pero en ningún caso suprimirse totalmente, pues ella es necesaria en todas las épocas del año, aunque más intensamente en unas que en otras.

APICULTURA. — 1.º — Sacará todas las alzas que hayan sido retiradas en el mes anterior a los panales completamente

operculados, y a los que tengan dos terceras partes en idénticas condiciones, se le extraerá la miel, y a aquellos que estén pobres se les reservará para provisión de invierno, para repartírselas a medida que lo necesiten.

2.ª — A estos panales almacenados en el Apiario hay que darles una inspección cada 15 días a fin de destruir las larvas de la polilla.

3.ª — Tapar lo mejor posible las alzas que tengan estos panales a fin de impedir que desove la mariposa de la polilla.

4.ª — Después de sacadas las alzas hacer una revisión general de todas las colmenas y a las que hayan quedado huérfanas, se las unirá con otra colmena débil y que tenga madre.

5.ª — En caso de notarse escasez de provisión en algunas colmenas se les agregará panales con miel, en número proporcional a las fuerzas de la colmena.

6.ª — Procurar que la colmena tenga sitio para almacenar miel, ya que durante este mes hay una pequeña recolección que ayuda a completar las provisiones de invierno.

7.ª — Destruir las polillas siguiendo el trayecto de las galerías, hasta encontrar las larvas; y esparcir naftalina en polvo en los panales vacíos, sobre ambas caras.

8.ª — Recortar los panales vacíos donde haya trazos de celdas de zánganos y agregar cera estampada a objeto de limitar la corta de los mismos.

9.ª — Fundir residuos de estos panales en la prensa de extracción.

10.ª — Hacer una inspección cada 15 días en las colmenas en días serenos y de buen tiempo para darse cuenta de la marcha de las mismas.

11.ª — Fabricación de colmenas.

MAYO

AGRICULTURA. — En muchas zonas del país intensifican en este mes las siembras de trigo, sobre todo en donde se dispone de tierras pobres en sustancias nutritivas y reacias para retener la humedad necesaria para las plantas.

Continúan las siembras de avena para grano, centeno, alpiste y cebada, y de las gramíneas para praderas artificiales.

Debe quedar terminada a mediados de este mes la cosecha de boniatos, así como de cualquier otro tubérculo de estación.

porque ya principian los días muy húmedos y las primeras heladas se hacen sentir, siendo sumamente perjudicial para la conservación de boniatos y cualquier otro producto de esta naturaleza.

Todavía puede sembrarse en tierras de buenas riquezas nutritivas, alfalfa, esparceta, lupinos, trébol, etc.

Debe terminarse la cosecha de maní.

En los terrenos muy húmedos o fácilmente inundables se preparará la red de desagues para desalojar excesos de humedades.

HORTICULTURA. — En este mes quedan algunos cuadros vacíos por la cosecha de porotos, maíz, tomates, etc.; se labran esas parcelas y se dejan descansar hasta la primavera próxima. Se siembra: ajos, cebollas de cabeza, espinaca inglesa, lechugas, habas, acelgas, arvejas, zanahorias, parejil, puerros, salsifí, rabanitos, remolacha.

Se cosechan papas y los últimos tomates, berenjenas, ajíes, ensaladas.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Continúan las plantaciones tempranas; para esto, si los arbolitos conservan aún las hojas, hay que sacarlas y desarraigar con cuidado; podar las raíces rotas y reducir en relación la parte aérea; conviene siempre, al efectuar un trasplante, bañar las raíces con una mezcla de barro, agua y estiercol, que las aislará del ambiente exterior, evitando la desecación (Unguento de Saint Fiacre).

Puede efectuarse la poda y poner bajo tierra o arena (estratificación), estacas de membrillo y ciruelo, y carozos de duraznos, ciruelos, damascos, etc.

Se hace la poda de los árboles de fruta de pepita, que son muy vigorosos.

Si el suelo es húmedo y frío, es mejor dejar la plantación para la primavera, haciendo los pozos de buenas dimensiones.

VITICULTURA. — Pódanse las cepas de uno o dos años. Empiézanse los injertos.

SILVICULTURA. — Se trasplantan los árboles pequeños y grandes, menos los pinos.

Se plantan estacas de álamo, mimbre, sauce, aliso, plátanos, evonibus, ligustro y de todos los arbustos que se multiplican por ese

En almácigos se siembran: alisos, abedules, arces, abetos, cedros, fresnos, hayas, laurel, magnolias, nogales, paraísos, pinos, robles, tilos, tuyas y, en general, todas las clases resistentes que

maduran antes del invierno. Se estratificará las que no se puedan sembrar hasta la primavera.

FLORICULTURA. — En los macizos se dan las labores necesarias para enterrar los abonos, destruir las malas yerbas y sazonar la tierra.

Las plantas delicadas que no han podido sacarse del suelo, se tapan al pie con paja y pasto seco, y las ramas se cubren con un toldito de lienzo.

Al aire libre se siembran: alelí (varias clases), altramuz, amapola (varias clases), centaurea (varias clases), clavel (varias clases), clavelina (varias clases), crisantemo, espuela de caballero (varias clases), miosotis, peonia, pensamiento, piretro, verbena, violeta, etc.

Al aire libre se plantan los siguientes bulbos: azucena, jacinto, junquillo, lirio, marimoña, narciso, tulipán, etc.

Se plantan estacas de madreselva, jazmines, rosales, etcétera.

HACIENDA VACUNA. — Vigilancia general. Clasificar bien los ganados para repartirlos en los potreros más apropiados. Se inicia el pastoreo en el avenal, donde se echan los novillos de invernada y los ganados flacos para reponerlos antes del invierno. Se separa los terneros de las vacas.

Los toros retirados de los planteles se tendrán a galpón, medio galpón o a campo, según los animales; pero los que estén a campo deben tener buenos potreros para que engorden y se hallen en inmejorables condiciones para trabajar en los meses de la primavera.

HACIENDA LANAR. — Retirar los carneros de las majadas para evitar las pariciones atrasadas y perjudiciales para la esquila temprana. Sigue y termina la parición de otoño. Señalar, castrar y cortar la cola de la corderada. Vigilar mucho la "lombriz" y la "manquera", así como la sarna, para tener la majada en buenas condiciones sanitarias en la entrada del invierno. Si llueve mucho, llevar las majadas a los potreros altos y de suelo duro: así se disminuye el peligro de la "manquera" y "lombriz".

HACIENDA YEGUARIZA. — El amanse de potros continúa en este mes, pero observando la precaución de ofrecer alimentación apropiada, largándolos en potreros emp[illegible]

Si en el mes anterior no hubiera podido hacerse la castración, *marcación*, *cerdeada*, etc., todavía se está a tiempo de realizarla.

AVICULTURA. — La selección de los planteles de cría, tarea importantísima para el avicultor, deberá quedar terminada

en este mes. Ya en Enero, al empezar a disminuir la puesta, aconsejábamos empezar la venta de las aves viejas a fin de hacer la operación paulatinamente en los meses próximos, en forma de ir colocándolas bien en el mercado. Abril y Mayo son meses de selección para las polladas del año anterior. Las mejores pollas irán a reforzar los planteles de cría. Los mejores pollos bien conformados, se reservarán como reproductores; otro lote, aunque no sea sobresaliente en cuanto al plumaje, pero sí de buen desarrollo, se someterá a la castración: son los pollos de Noviembre y Diciembre del año anterior, y estos capones se reservarán para ser vendidos, una vez bien cebados, a fin del año en curso, o sea, a los 10 o 12 meses de edad, época en que habrán alcanzado todo su desarrollo, y por lo tanto, el mayor peso. Los pollos que no se guarden como reproductores, o bien como capones, así como las pollas que no se reserven para los planteles de cría, deben venderse de inmediato. Resumiendo, guardar para la estación de invierno que se aproxima, y en que hay que dar fuertes raciones para mantener los planteles en buen estado, sólo el stock verdaderamente útil: *los planteles de cría y las caponadas.*

APICULTURA. — 1.º — Hacer una inspección en el mes a todas las colmenas en día templado y sereno, para darse cuenta de la marcha de las mismas; y completar las provisiones en las que faltan, y retirar los panales secos, es decir, sin comida.

2.º — Arreglo de panales.

3.º — Destrucción de la polilla.

4.º — Raspar el propóleo de tapas, fondos e interior de alzas y colmenas, así como de los montantes de los marcos.

5.º — Pintar las colmenas, alzas y repuestos con albayalde.

6.º — Preparación de embalajes para núcleos.

7.º — Fabricación de jaulitas Miller para introducción de madres.

8.º — Fundición de residuos de cera en la prensa de extracción.

9.º — Fabricación de placas de cera para estampar.

10.º — Fabricación de cera estampada.

11.º — Construcción de colmenas.

12.º — Mantener corto el césped del Apiario.

JUNIO

AGRICULTURA. — Continúase la preparación de las tierras que aún no estén prontas para la siembra de los cereales de estación. *Téngase muy presente que la buena preparación de la tierra es un factor regulador para la falta y exceso de agua.*

Se considera la época más conveniente para la siembra de trigo, la comprendida entre la segunda quincena de este mes y la primera del próximo.

Continúase sembrando cebada, avena, centeno, alpiste, y gramíneas de estación (agrostis, bromus, festucas, poas, etc.

Se entierran los abonos en los terrenos trabajados y se esparcen en los no arados que los necesitan.

HORTICULTURA. — Bajo cama caliente o bajo vidriera se hacen los almácigos para el cultivo anticipado de tomates, ajíes, berenjenas, melones, que serán cosechados en Octubre. Se siembra: habas, arvejas, lentejas, alcauciles, achicoria, zanahoria, lechuga, salsifí, perejil, espinaca, remolacha, puerros, cebollas, repollo Pisa, Corazón de buey y Milán. Con las guías sacadas de las frutillas se aumentará el plantío. Se pueden plantar las arañas de espárragos en zanjas preparadas de antemano. Se cosecha: coliflores, apio blanqueado, repollo de invierno, zanahoria y salsifí.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Se prosiguen las plantaciones de frutales. No se plante nunca en terrenos bajos y húmedos. Trátese, si es posible, de plantar con exposición norte. Adóptese las formas bajas, en vaso cónico (tronco mt. 0.50), adaptable a la mayor parte de las variedades de peral, manzano, ciruelo y duraznero. Los manzanos y perales vigorosos serán podados; en cuanto a los árboles a carozo y a pepita poco vigorosos se esperará hasta Agosto, en que las heladas son menos frecuentes y fuertes.

VITICULTURA. — Se plantan estacas y barbados de vid.

Se da comienzo a la limpieza de los sarmientos y se continúan los injertos.

SILVICULTURA. — Continúanse las plantaciones, la poda y monda de toda clase de árboles.

En almácigos se siembran abedules, abetos, acacias, álamos, alcornoques, alisos, arces, cedros, cipreses, espinos, fresnos, hayas, laureles, magnolia, nogales, paraísos, pinos, robles, saúco, sauces, tilos, tuyas, etc.

Se plantan estacas de mimbre, sauce, álamo, alisos y plátanos.

FLORICULTURA. — Es el mes de las plantaciones y de las podas en general. Debe aprovecharse para arreglar (podar, etc.) los cercos y abrigos vivos. Procurar arreglar caminos, desagües, etcétera.

Es la época más conveniente para la poda de los rosales.

Se siembran al aire libre: amapola, campánula (varias clases), centaurea, clavel, clavelinas, crisantemo, espuela de caballero, alelí, pensamiento, violeta (varias clases), etc.

Bulbos, al aire libre se plantan: anémonas, jacintos, junquillos, lirios, marimoña, narciso, tulipán, etc.

Es la época conveniente para hacer los estaqueados de rosas (elegir estacas de 30 centímetros y enterrar en tierra arenosa las 2|3 partes).

HACIENDA VACUNA. — Recorrida general de potreros, etc. Mover lo menos posible los novillos de invernada y vigilar la marcha del engorde. Esta misma precaución observarla con el resto de las haciendas. Las paradas de rodeo deben efectuarse quincenalmente o a lo sumo una vez por semana, si el tiempo lo permite. Para este trabajo se elegirán los días buenos después que haya levantado el rocío, y teniendo especial precaución de arrear el ganado al paso o al "tranco" hasta el lugar destinado al rodeo. Este ejercicio (peleche) es muy saludable y tonificante.

Para los toros reproductores observar las mismas precauciones anotadas para el mes anterior.

Preparar bien las tropadas de campo para la venta.

HACIENDA LANAR. — Se continuará vigilando el estado sanitario de las majadas, no descuidando la posible aparición de picaduras de sarna, lombriz y manquera. Tratar de resguardar las majadas de los temporales, frecuentes en esta época.

Si todavía no se ha efectuado la castración, descole, señalamiento de los corderos nacidos en otoño, se está a tiempo de hacerlo.

HACIENDA YEGUARIZA. — Vigilar el estado de las manadas y potradas. Suele aparecer la enfermedad conocida con el nombre de moquillo; combatirla en seguida. También puede notarse en este mes la sarna; apartar los enfermos y curarlos de inmediato.

En la estación invernal y especialmente en estos meses, es

común observarse una enfermedad que ataca a los yeguarizos e
la garganta; se llama gurmes y puede curarse fácilmente.

AVICULTURA. — La puesta de huevos, que llegó al míni mum de Mayo, sufre un pequeño repunte en este mes. Las galli nas que mudaron temprano y que se repusieron pronto, comien zan a poner *débilmente*. Los *establecimientos de avicultura in* dustrial deben empezar ya a cargar las primeras incubadoras tarea que continuarán más intensamente en los seis meses si guientes. Para los establecimientos en que la avicultura es u renglón auxiliar, es preferible esperar los meses de Agosto, Se tiembre y Octubre para estos trabajos, pues los huevos son aú escasos y se gasta más combustible. Además la cría de pollueloe en invierno requiere, cuando no hay instalaciones apropiadas, má cuidados que en primavera.

Cuídese en este mes y los siguientes de que no haya exces de humedad en el gallinero.

APICULTURA. — 1.º Colocar las piqueras en todas las col menas, a fin de reducir las entradas; en tiempo muy frío y en col menas débiles, hay conveniencia en colocar una cuña de mader sobre la abertura que deja la piquera, dejando un espacio de 0.01 *suficiente para* el paso de dos abejas.

2.º — En días serenos y templados, hacer una inspección e las horas de mayor temperatura procediendo a sacar los panale secos y colocar un tablero en el interior de aquellas colmenas qu tengan menos de diez panales, a fin de reducir la colmena par evitar las pérdidas de calor de acuerdo con la fuerza de cada col mena.

3º — *Cada quince días una inspección en las colmenas, repar* tiendo panales con alimento en aquellas en que se note escase de provisiones.

4.º — Fundición y purificación de cera.

5.º — Extracción de cera de residuos de panales viejos.

6.º — Fabricación de placas para pasar por los cilindros d estampar.

7.º — *Fabricación de cera estampada.*

8.º — Diversos trabajos de carpintería, como serían: cons trucción de colmenas, fondos y tapas para las mismas, construc ción de colmenitas núcleos y expediciones de madres, jaulitas pa ra introducción de reinas.

de zánganos, y en su lugar añadir cera estampada a fin de reducir la cría de los mismos.

10.º — Pintar con albayalde las colmenas y alzas que se usarán en la próxima primavera.

11.º — Mantener corto el césped del Apiario, pasando la guadaña de tiempo en tiempo.

JULIO

AGRICULTURA. — En este mes debe quedar terminada la siembra de trigo blando y semi-duro. Tener presente que la primera quincena de este mes es considerada, conjuntamente con la segunda del que pasó, la época más conveniente para la siembra de trigo.

En las tierras pobres debe recargarse en un 10 o|o la cantidad de semillas de cereales a sembrarse por hectárea.

Se inician intensamente las siembras de lino para grano.

Terminan también las siembras de avena, cebada, alpiste, etc.

Sería una operación cultural muy conveniente para los cereales que tengan seis o siete centímetros de altura y estuvieran en tierras llamadas sueltas, pasarles el rodillo, procurando efectuar esta operación después de una lluvia, cuando la superficie del suelo empieza a secarse.

En los trigales muy espesos o que se vayan en vicio, se pastorearán las ovejas o se guadañarán; en seguida se pasará la rastra de hierro para entresacar las plantas.

Es necesario roturar las tierras destinadas a las siembras de maíz.

HORTICULTURA. — Se aprovecha para el laboreo de las tierras, practicando labores profundas y dejándolas descansar; al propio tiempo se procede a estercolarlas. Igual que en el mes anterior, se prosigue con los almácigos bajo vidriera o cama, de los tomates, ajíes y berenjenas. Igualmente la siembra de cebollas, zanahorias, puerros, habas, lentejas, arvejas. etc. Se trasplantan los cebollinos y repollos.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Continúa la poda de frutales. Igualmente la plantación de frutales en tierras secas en las cuales se han preparado pozos con anterioridad.

Procédase a la plantación de estacas para la formación de los viveros de membrillos, higueras, ciruelos, etcétera, viña ame-

ricana, etc., guindos, granadas. Se preparan los pozos para las plantaciones tardías.

VITICULTURA. — Deben efectuarse en los viñedos las labores necesarias a la tierra.

Es buena época para hacer la poda preparatoria y plantación de estacas y barbados de vid.

Se componen y se arreglan postes, rodrigones, alambres, etc.

SILVICULTURA. — Debe concluirse en este mes la corta y la extracción de leña de los montes y bosques, pues más tarde esos trabajos causarían la pérdida de muchas semillas germinales y plantas nacientes.

Se siguen plantando estacas de sauce y álamos, mimbres, alisos, plátanos, etc.; se limpian los talares, se dan las labores preparatorias a los terrenos que han de plantarse de coníferos y de arbolitos criados en macetas, tales como eucaliptus, acacia, casuarina, etc.

Se siembran: abedules, abetos, acacias, arces, alerces, almez, catalpa, cedros, criptomerías, cipreses, fresnos, hayas, laureles, maclura, magnolias, olmos, paraíso, picea, pinos, robinias, robles, sequoias, soforas, tuyas, tilos, etc.

FLORICULTURA. — Se continúa la limpieza y aseo de los macizos, canteros y plantaciones; la poda de los árboles y arbustos, menos los que florecen en primavera, que deben podarse después de la floración, dándoles la forma que mejor convenga, según la clase y el objeto que se tenga en vista.

Se escardará al pie de todos los árboles y arbustos aislados o agrupados en los céspedes.

Para esta operación se empleará la azada de dientes o la horquilla de carpir a fin de no cortar las raíces que se hayan desarrollado en la superficie del suelo como sucede cuando se usa la pala o azada plana.

Se recorrerán los céspedes, recortando las bordaduras y sacando las malas yerbas que se hayan mezclado con las gramíneas.

Continúanse las plantaciones y termínanse las remociones de tierra. Se siembran todas las clases de raygrass y lawn-grass para formar céspedes, apisonando la tierra o pasando el rodillo en seguida.

En los terrenos pobres y regulares, la semilla de todas las gramíneas para césped se cubre con una capa delgada de mantillo y resaca. En los terrenos ricos se cubre con la misma tierra, bien mullida.

Al aire libre se siembran: alelí, amapola, campánula, centáurea, claveles, clavelinas, crisantemos, espuelas de caballero (varias clases), pensamientos, violetas (varias clases), etc.

Se plantan los siguientes bulbos: azafrán (varias clases) azucena, cartucho, capuchina, ciclamen, jacinto, lirio, narciso, tulipanes, etc.

HACIENDA VACUNA. — Vigilar bien las trampas de los alambrados, limpiarlas y componerlas si se necesita.

Empieza la parición, y, por lo tanto, obsérvese mucho cuidado en las recorridas. Si el estado de las vacas es deficiente, pasarlas al avenal o a potreros más empastados. Los animales de engorde deben moverse poco y las "paradas de rodeo" practicarlas en la misma forma indicada para el mes anterior.

Seguir cuidando bien las toradas en las cuales se efectúa una selección, castrando los viejos que pasan a invernada.

HACIENDA LANAR. — Vigilar el estado sanitario como se ha anotado para el mes anterior. Curar la sarna a mano y con mucho cuidado en las ovejas preñadas.

HACIENDA YEGUARIZA. — Cuidar también el estado sanitario. Curar los atacados de moquillo, sarna, gurmes, etc. Si el estado de las yeguas es deficiente, pasarlas a potreros mejores o al avenal.

AVICULTURA. — Las crestas bien rojas en las aves son un síntoma de buena salud, y en este mes ellas anuncian que la puesta empieza a regularizarse. El mayor enemigo en esta época del año, es el moquillo, que mal cuidado, degenera en difteria. Causas: la humedad y las corrientes de aire frío. Evitarlas en lo posible. Como preventivo, usar el sulfato de hierro en el agua y dar cebollas crudas picadas en la ración de afrechillos y harina de carne que se indica en otro lugar del calendario. Medio curativos: consultar un tratado de terapéutica avícola.

APICULTURA. — 1º — Cuando el tiempo esté templado y en un día de sol, revisar las colmenas, retirando los panales secos, y colocando los panales con comida en aquellas colmenas que tengan provisión insuficiente; en las que haya menos de diez panales, se les reducirá su capacidad por medio de un tablero.

2.º — Arreglo de panales, recortando fajas donde haya celdas de zánganos y colocando franjas con cera estampada.

3.º — Construcción de colmenas, fondos, tapas exteriores e interiores, caballetes de soportes, así como otros trabajos de car-

pintería, como ser construcción de embalajes para expediciones de núcleos y madres, etc.

Pintar con albayalde las colmenas y alzas de repuestos, destinadas a ser usadas en la próxima estación.

5.º — Fundir residuos de panales viejos en la prensa de extracción de cera.

6.º — Fundición y purificación de cera.

7.º — Hacer placas para estampar.

8.º — Fabricación para cera estampada.

9.º — Mantener corto el césped del apiario segando el pasto.

AGOSTO

AGRICULTURA. — Aunque este mes suele ser uno de los más fríos de invierno, sin embargo varios signos anuncian ya la aproximación de la primavera: se alargan los días en algunas plantas empieza la vegetación con vigor.

Se continúan los trabajos del mes precedente, terminando en éste las siembras de cereales, como trigo, lino, etcétera.

Se hacen almácigos de boniatos para la obtención de guías.

Continúan preparándose los campos para la siembra de maíz. En los trigales, avenales y prados se pasará el rodillo para asentar bien la tierra al pie de las matitas.

Se siembra, según cultivo: avena, alfalfa, arvejas, alforfón, colza, dáctilo, esparceta, festuca, girasol, lino, lupina, lawn-grass, remolacha, soja, topinambur, zanahoria forrajera, etc.

HORTICULTURA. — Se siembran en almácigos bajo cubierta: berenjenas, tomates; ajíes, coliflores, lechugas, pepinos, y a pleno campo: habas, espinacas, arvejas, zanahoria, perejil, acelgas, lechuga. Siguen los trasplantes de cebollas, lechugas, repollos, etc., provenientes de los almácigos.

Se plantan papas, utilizando semillas inglesas, francesas, etc

ARBORICULTURA FRUTAL. — Se poda la viña y se procede a abonarla con abonos minerales. Es el último período para las plantaciones tardías, especialmente en terrenos fuertes. Los trabajos de podas y plantaciones han de ser terminados antes de fin de mes.

VITICULTURA. — Se practica la poda definitiva de la vid.

Se dará una labor a la tierra del viñedo, persiguiendo las malezas.

Se continúa plantando vid.

SILVICULTURA. — *Deben terminar todos los trabajos empezados* en los meses precedentes: remoción de tierras, corta, monda, plantaciones y siembras en los montes.

Se trasplantan coníferos y árboles de hojas persistentes, como eucalíptus, casuarinas, acacias, magnolias, etc. Se plantan estacas de mimbre, sauce, álamo y aliso. Pueden hacerse semilleros de moreras, espinos, nogales, plátanos, robinias, magnolias, acacias, etc.

FLORICULTURA. — Los mismos trabajos culturales que en el mes anterior. Es mes oportuno para combatir las hormigas y todas clases de insectos.

Al aire libre se siembran: alelí, amapola (varias clases), brincos (varias clases), campánula, margarita, capuchina, cresta de gallo, centaurea, escabiosa, espuela de caballero, paragua de novia, beso porteño, miosotis, pensamiento (varias clases) piretro, primavera, reina Margarita, resedá, verbena, violeta, vincapervinca, etc.

Se plantan los bulbos que se ha dicho para el mes anterior.

HACIENDA VACUNA. — Las tareas de este mes son semejantes *a las de los dos anteriores, en el prolijo recorrido* del potrero, controlando el estado sanitario de las haciendas, etc.

Con las pasturas nuevas y tiernas el ganado purga intensamente, siendo necesario para tonificarlo efectuar el "peleche" dos veces por semana; este trabajo consiste, como ya se ha dicho en el mes de Junio, en arrear el ganado al paso o al trote (tranco) hasta el lugar del rodeo, eligiendo las horas de la mañana, después que ha levantado el rocío. Con ello se hace sudar el ganado, tonificándolo, como se ha dicho, favoreciendo la caída del pelo de invierno, predisponiéndolo al engorde, etc.

Continúa la parición de invierno, debiéndose vigilar el estado de las vacas y pasar al avenal o a potreros más empastados las que estuvieran flacas. Cuidar los toros a galpón y mantener en potreros de buenas pasturas o en avenal a los toros de campo.

HACIENDA LANAR. — Aproximadamente en la segunda quincena de este mes empieza la parición de las majadas servidas en el mes de Marzo. Desde esta fecha tómese la precaución de recorrer los potreros dos veces por día y observar detenidamente el estado de las ovejas, tomando las providencias requeridas para aquellas que encontrasen dificultad en el parto, levantando las caídas por calambres, etcétera.

Son frecuentes en este mes los temporales, pudiendo cau-

sar serios perjuicios en las majadas en parición, por lo cual es necesario buscarles potreros con buenos abrigos; precaución que todo buen criador habrá tenido presente.

HACIENDA YEGUARIZA. — Vigilar el estado general de las manadas. Amansar y domar potros si el estado de los animales y de los campos lo permite. Curar la sarna. Empieza la parición; vigilar mucho el estado de las yeguas. Preparar los padrillos que se echarán a las manadas en el mes de Setiembre.

AVICULTURA. — Para los malos avicultores, generalmente la puesta recién se inicia en este mes, y es claro que así la avicultura es mal negocio. En este mes empieza a haber gallinas cluecas y es bueno irlas aprovechando para tener luego polladas tempranas. Los que tengan incubadoras deben empezar a trabajar con ellas si es que aún no lo han hecho. Continúese con la misma alimentación y vigílese los resfriados y oftalmías promovidos por los fríos, aislando los enfermos; las medidas profilácticas deben continuarse rigurosamente, por aquello de que vale más prevenir que curar.

APICULTURA. — Inspeccionar una vez cada quince días las colmenas para ver el estado de las mismas, agregar provisión en caso de insuficiencia de las mismas, retirar los panales con moho y poner éstos al sol.

La colmena debe tener una ligera inclinación hacia adelante, a fin de permitir el escurrimiento de las aguas pluviales.

Debe tener colocada la piquera y sobre la abertura de ésta ha de ponerse una ligera cuña, dejando un espacio de unos centímetros.

Construcción de colmenas, fondos, tapas exteriores e interiores para las mismas.

Pintar con albayalde las colmenas y alzas que han de utilizarse en la próxima estación.

Armar marcos altos y bajos con hojas completas de cera estampada para repartirlas en época oportuna.

Construcción de embalajes para núcleos, reinas (expediciones).

Fundición y purificación de cera.

Fabricación de placas para estampar.

Fabricación de cera estampada.

Mantener corto el césped del apiario.

SETIEMBRRE

AGRICULTURA. — Este mes es de gran actividad para el arador, que debe ocuparse en preparar las tierras para las siembras de maíz, que desde el 15 en adelante ya se puede empezar.

Se pasará el rodillo en los últimos sembrados.

No deben pacer animales en los prados nuevos cuando están húmedos; pero los días secos, antes de pasarles el rodillo, se podrán pastorear ovejas en ellos, como en los trigales y cebadales, para que despunten las matitas.

Es buen tiempo para empezar la siembra de alfalfa, que se desarrolla bien antes de los soles fuertes de verano.

Será conveniente limpiar de cardos, cicutas y otras malas hierbas los trigales y linos, sin esperar a que se desarrollen mucho.

A fines de este mes conviene dar el corte de limpieza a los alfalfares, porque el brote viejo no adelanta. Se siembra según cultivo: avena, alforfón, arvejas, agrostida, bromus, coles, colza de primavera, colinabos, dactilo, esparceta, festuca, girasol, lino, lawn-grass, nabos, poas, ray-grass, remolacha, soja, sorgo azucarado y halepense, tabaco, tréboles, zanahorias, etc.

Aconsejamos al chacarero recién instalado y que por esa razón tenga pocos sembrados que cuidar, que aproveche esta estación de primavera para roturar los campos que se proponga sembrar en el año siguiente.

Esta reja dada a tiempo permite a la tierra sazonarse y ahorra mucho trabajo, pues la tierra está más blanda y no se seca tanto.

HORTICULTURA. — Este mes es de gran actividad para las tareas de huerta, pues se plantan todas las hortalizas que han de consumirse durante el verano y otoño.

Al aire libre se plantarán las siguientes verduras: acelga blanca, achicoria de raíz, arvejas tempranas, berenjenas, coliflor de Nápoles tardío, espinaca, escarola, tomates, zapallito de tronco, repollo crespo temprano, blanco de Pisa, salsifí, porotos de cuarenta días, porotos balines.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Se procede a sacar las plantitas provenientes de la estratificación de carozos hecha en Mayo, para llevarlos al vivero; efectúese la operación con cuidado, para no romper los tallos tiernos. Las almendras que no han brotado se plantan igualmente en vivero.

Se efectúa la siembre en almácigos (en línea) de la semi-

lla de citrus (limones, naranjas, etc.); nunca a voleo, porque impide la limpieza del plantío.

Se continúa los injertos de púa para perales, manzanos, viña (para esta última es mejor la injertada de Otoño). Los injertos de ojo durmiente hechos en el otoño anterior empiezan a crecer; procédese al desbrotado de los patrones, abajo del injerto y los brotes terminales, y cuando el injerto alcanza a 10 ctms, córtese el patrón, dejando una rama para atar y dirigir el injerto en los *primeros tiempos. A los injertos que son muy rebeldes a desarrollarse*, procédase a hacer una incisión arriba del mismo o cortar bastante el patrón.

En este mes empieza a brotar la viña. El terreno del viñedo, lo mismo que el de los montes frutales, ha de ser arado, descalzando los árboles, y 20 días después se pasará la rastra, emparejando y dejando mullido el suelo.

SILVICULTURA. — En este mes se concluyen las siembras y plantaciones de coníferos.

En los almácigos se trasplantan las plantitas de coníferos y arbolitos y arbustos de hojas persistentes.

En los montes talares se procederá a la corta de los árboles taníferos para descortezarlos.

En almácigos se siembran: abetos, acacias de todas clases, araucarias, abedules, arces, álamos, alerces, almez, catalpa, casuarinas, cedros, cipreses, cripomerias, eucaliptus, fresnos, laureles, ligustros, maclura, magnolias, moreras, nogales, pinos, plátanos, paraísos, robinia, robles (bellotas estratificadas), sofora, tuya, tilos, etc.

VITICULTURA. — Se practica todavía con buen éxito la poda de la vid y es muy buen tiempo para poner sarmientos.

Se arreglan y se atan los rodrigones, y para fin de mes ya se puede aplicar el polvo de azufre a los nuevos brotes.

FLORICULTURA. — En este mes debe terminarse el arreglo de los jardines, la plantación de arbustos y la siembra de césped. Deben plantarse de nuevo todos los macizos y platabandas de flores que no se han plantado ya, segar y recortar los céspedes y borduras, carpir los tablones y canteros, nivelar y enarenar las calles. Se repicarán en los viveros las plantitas de las siembras precedentes y se plantarán de asiento las ya trasplantadas que hayan alcanzado el tamaño conveniente. Se tendrá cuidado de no dejar secar la tierra de los almácigos y macizos, regándolos con oportunidad y según las necesidades de cada especie. Se

cambiará la tierra de las tinas, si lo necesitan las plantas; se lavarán las hojas y limpiarán de los bichos que las atacan.

En los invernáculos puede ser conveniente disminuir o suspender el calor artificial, sea por la mayor intensidad de los rayos solares o sea porque las plantas requieran menos calor proporcional. El aire se renovará gradualmente y el riego se dará según las variaciones higrométricas (humedad) de la atmósfera ambiente.

Al aire libre se siembran: alelí (varias clases), amapola (varias clases), balsamina (brinco), campánula, capuchina, celosía (cresta gallo), centaurea, clavelina, clavel, tajetes (copete), crisantemo, delphinium (espuela de caballero), heliotropo (varias clases), linaria (beso porteño), margarita, marimoña, miosotis, peonía, piretro, portulaca (flor de seda), reina Mrgarita (varias clases), siempreviva, verbena, verónica, vinca-pervinca, z nnia (Teresa), etc.

Al aire libre se plantan los siguientes bulbos: azucenas, begonia (varias clases), cala (varias clases), ciclamen (violeta Alpes), dalia, gladiolos, nardo, tulipán (varias clases), etc.

HACIENDA VACUNA. — Las tareas de este mes son semejantes a las del anterior.

Aumenta la parición. Apartar y amansar los novillos para bueyes; marcar y castrar. Nótese que este mes y el siguiente son los más apropiados para esas operaciones.

Vigilar el estado sanitario; si la garrapata aparece, bañar y seguir curando la sarna si no ha desaparecido. Descornar los terneros del mes anterior. Sigue y concluye el "peleche".

HACIENDA LANAR. — Los mismos trabajos que el mes anterior. Las majadas se hallan en la fuerza de la parición. Se puede esquilar las ovejas a galpón.

Señalar, castrar y cortar la cola; a las borregas y borregos machos, cortarla bien corta, y a los caponcitos a media cola.

HACIENDA YEGUARIZA. — Los mismos trabajos que en el mes anterior. Aumenta la parición. Amansar y domar potros. Echar los padrillos a las manadas. Castrar y marcar los potrillos.

AVICULTURA. — La puesta de huevos es ya abundante en este mes. Si se trata de un establecimiento avícola, deben cargarse todas las incubadoras, pues es un mes óptimo para esta clase de trabajos. Téngase presente que las polladas a fin de invierno son las mejores: crecerán rápidamente en la primavera y verano, y las pollas iniciarán la puesta a los seis meses en término

medio, vale decir, en el mes de Marzo siguiente, época en que empiezan a escasear los huevos, siendo, por lo tanto, más caros.

APICULTURA. — Inspeccionar las colmenas una vez por semana. Fundición y purificación de cera; fabricación de placas para estampar. Preparación de marcos bajos Hoffman completos. Preparación marcos altos Hoffman completos. Corte de césped de la avenida de acceso. Fabricación de colmenas económicas completas.

OCTUBRE

AGRICULTURA. — Aún tiene lugar la mayor parte de los trabajos del mes anterior. Ya no pueden demorarse las carpidas de las plantas que se han sembrado temprano, pues como la vegetación avanza, se tendrá después mucho trabajo para efectuarlas.

Los agricultores deben recorrer sus trigales y todos sus sembrados para darles el cultivo que necesiten, con lo cual aumentarán las probabilidades de buenas cosechas, al paso que si se descuidan tendrán acaso que lamentar después su escasez.

Se efectúan las grandes siembras de maíz y se continúan las de alfalfa y esparceta, aumentando un poco la cantidad de semilla empleada.

Continúan también, durante la primera quincena, la sementera de papas.

Se siembra: maíz de Guinea, sorgo, teosinte, remolacha, girasol, alforfón, alpiste, topinambur o cotufa, patatas.

Se trasplanta tabaco, etc.

Se continuará la roturación del campo destinado a las siembras de otoño, y en las tierras que lo necesiten, se sembrarán leguminosas, para ser enterradas como abono verde.

Se prepara la tierra para la segunda plantación de papas.

HORTICULTURA. — Se continúan las plantaciones de las hortalizas indicadas en el mes anterior y no se descuidarán las labores del suelo, como ser carpidas, aporcaduras, limpieza para las plantitas que han sido trasplantadas de los almácigos. Los trasplantes se van realizando a medida que los almácigos lo requieran. Se vigilará que ciertas verduras no espiguen; por ejemplo: lechugas, espinacas, repollos, etc.

El frutillar debe ser carpido desarraigando las guías y dejando solo dos por planta.

Se cosecha: espárragos, perejil, cebolla precoz, arvejas y porotos, habas, bróculi y toda clase de ensaladas.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Es un mes convenient para los injertos de púa y corona.

Empieza el azufrado de la vid, repitiéndose la operación quin cenalmente.

Se procede a la poda en verde de los frutales, por ejemplo las ramas fructíferas del duraznero, en las cuales no han cua jado las frutas, pueden suprimirse sobre el retoño reemplazo de l base; igualmente a los retoños estériles que están sobre la ram fructífera.

Se procede a la limpieza de los naranjos abriendo sus copa interiormente.

Revisar las nuevas plantaciones y asegurar los tutores.

VITICULTURA. — *Se limpian los viñedos y se apartan la* malezas por medio del rastrillo. Se continúa la colocación de lo rodrigones, y según las localidades, empieza el azufrado.

Se injertan por endidura las cepas viejas y poco producti vas, y en las que se quiere sustituir una variedad por otra má productiva, más precoz o de mejor calidad.

En los viñedos se procederá a la poda en verde que consist en suprimir todas las ramificaciones inútiles y despuntar y torce los nuevos brotes, según lo exija la planta y la forma que se quie ra obtener.

SILVICULTURA. — *Se continúa la plantación de eucaliptus,* acacias y casuarinas criadas en maceta.

En los montes y en las plantaciones nuevas se darán las labores necesarias para que las malezas no ahoguen las nuevas plantitas.

En los montes de semilla se hará una recorrida para destruir las plantas que no se quieran conservar. en los montes altos de olmos, etc., que necesiten ser repoblados, se pasará la rastra o el cultivador, inmediatamente de caída la semilla, para favorecer su germinación. Se continuará la corta de los talares, para descortezarlos.

Se siembran en semilleros y en macetas: acacias de todas clases, catalpas, olmos, sofora, quebracho, eucaliptus, casuarinas

FLORICULTURA. — Este mes es sumamente importante para el florista. A la par que crecen las plantas, crecen también las malezas; por lo tanto, deben evitarse por escardas continuas y prolijas.

Los macizos deben mantenerse continuamente adornados con flores.

A las plantas de floración invernal sucederán las estivales y las de hojas de adorno; a éstas, las de otoño, etc.

Los riegos se darán por la tarde y cuidando de no destrozar las hojas y las flores de las plantas, ni tampoco las borduras, como sucede cuando se confía este trabajo delicadísimo a peones inexpertos.

En los invernáculos se continuará la multiplicación que no se haya podido llevar a cabo los meses anteriores y los injertos herbáceos.

Es el mejor tiempo para renovar las plantas arruinadas, limpiar y pintar tintas y vasijas, poner tutores y limpiar las plantas de los insectos que las atacan.

Al aire libre se siembran: alelí, aliso, amaranto (varias clases), balsamina, campánula, capuchina, celosía, centaurea, ciclamen (varias clases), cineraria (varias clases), clavel, clavelina, tajetes (copetes), crisantemos, dalia (varias clases), espirea (corona novia), heliotropo (varias clases), hibisco (varias clases), margarita, marimoña, miosotis, peonía, piretro, verónica, violeta simple (varias clases), etc.

Se continúa la plantación de dalias y otros bulbos iniciada el mes anterior.

Debe aprovecharse para los injertos de escudete en los rosales.

HACIENDA VACUNA. — En las recorridas generales vigilar las aguadas, limpiarlas si se necesita y acomodar las entradas. Vacuna contra el carbunclo a toda la hacienda. Vigilar bien todos los animales marcados, señalados y castrados, porque las heridas empiezan a sufrir la acción perjudicial de la mosca (bicheras).

Terminar la marcación, desmoche, etc., si no se ha concluído en Setiembre. Echar los toros a las vacas. En las recorridas diarias repuntar los toros de campo y echarlos donde están las vacas. Los toros a galpón se echan a las vacas en las últimas horas de la tarde y se sacan de mañana, sobre todo si el calor empieza a intensificarse Seguir y concluir el amanse de novillos. Bañar contra la garrapata.

HACIENDA LANAR. — Se efectúa la esquila de las ovejas a campo. Si en las pasturas del campo abunda el "trébol de carretilla", apresúrese la esquila, haciéndola en la primera quincena na de este mes.

Dar el primer baño en seguida de haber esquilado y el segundo a los 12 o 14 días después de éste. Tener presente que es

después de esquiladas las majadas, cuando más fácilmente se combate la sarna y resultan más económicos los baños. Vigilar bien que las lastimaduras producidas en la esquila no se "abichen".

Se echan los carneros a las majadas que están destinadas a la parición de otoño. Los carneros deben estar en tal caso esquilados, para que no se cansen tanto y trabajen mejor.

HACIENDA YEGUARIZA. — Concluye la parición. Dejar la castración y marcación de los potrillos para el otoño, por temor de que se "agusanen" las heridas. Seguir amansando y domando los potros.

AVICULTURA. — Otro mes inmejorable para los trabajos de incubación, por las mismas razones apuntadas en Setiembre. La alimentación de invierno, que se continúa generalmente hasta fines de Setiembre, puede ser sustituída para las aves adultas por raciones más ligeras, con menos tendencias a formar materias grasas; deben ser ricas en sustancias albuminoideas, pues el gasto de éstas por el ave, en razón de la mayor postura, es considerable. Conviene la harina de carne a razón de 20 gramos por ave, mezclada con afrechillo (30 gramos) y una ración de grano, como ser avena puesta el día antes en maceración, a razón de 50 gramos por gallina. En total, 100 gramos de alimento seco y luego alimento de verdeo, alfalfa o col forrajera. No olvidar las sustancias calcáreas para formar la cáscara de los huevos, pues el gasto es máximo en este mes. Dése conchilla molida a discreción.

APICULTURA. — Inspección una vez por semana de todas las colmenas, colocación de alzas en colmenas que lo requieran.

Formación de panales, dando marcos con hojas completas de cera estampada. Destrucción de celdas reales en las colmenas a fin de prevenir la enjambrazón. Ir agregando panales en las colmenas que tengan incompletas las cámaras de cría, a medida que lo necesitan. Arreglo de panales, fundición de cera. Fabricación de cera estampada, pintar las colmenas construídas. Armar marcos altos y bajos con hojas completas de cera estampada, para repartirlos en caso que no tengan provisión de panales obrados.

NOVIEMBRE

AGRICULTURA. — La vegetación avanza en este mes con sumo vigor; los cultivadores necesitan mucha actividad para atender a sus carpidas y labores, cultivo y beneficio de la tierra que son indispensables a las plantas para producir bien, debiendo te-

nerse presente todo lo que se ha dicho a este respecto en el me anterior, sin olvidar las siembras y plantíos que aún pueden tene que hacer y demás operaciones de trasplante, etc., etc.

Sigue la sementera de maíz, sorgo, alpiste. Se aporcan e maíz y el tabaco por última vez, antes de cosecharlos.

En las granjas, donde la explotación requiere forrajes, cor vendrá sembrar alguna extensión de trigo sarraceno (Polygonur fagopyrum).

Es de suma utilidad rastrear los alfalfares viejos con ras tras de hierro de dientes bien afilados, operación que se efectua rá en este mes, eligiendo la proximidad de la lluvia; y si despué de practicada esta operación tardara en llover, pasaremos por e alfalfar un rodillo para retener en el suelo la humedad.

HORTICULTURA. — Las labores de este mes consisten e trasplantes, carpidas, enrames para tomates, porotos, etc., apor caduras al tomate, papas y maíz. Libres de heladas en este me se pueden hacer las siembras al aire libre de casi todas las horta lizas. Se han de hacer escalonadas por quincenas, a fin de no co sechar todas las verduras de una sola vez. Se sembrará: toma tes, ajíes, apio, berenjena, lechuga, acelga, melones, sandías, car do, bróculi, zapallo, zapallitos, coles lisas y crespas, coliflor, pue rros, pepinos, zanahoria, rábanos, rabanitos, remolacha, achico ria, etc.

ARBORICULTURA FRUTAL. — La mejor azufrada de l la viña es cuando ésta entra en flor, hecha con azufradora a fue lle; con estos se favorece en algo la fecundación de la flor. Pro cédase al atado de los brotes. Si las malezas hubieran crecid mucho a causa de la humedad y calor, habría que extirparlas co carpidas, aradas, etc. El sulfataje de la viña se empieza desde qu aparece la séptima hoja. Se efectúan las operaciones de despunta do, desretoñado. Se suprimen los frutos que están en exceso. E los viveros, montes y viñedos se extirparán los renuevos inferio res al injerto o que nacen sobre el franco respectivamente.

VITICULTURA. — Se carpen y labran los viñedos, pero co precaución; procédase a un segundo azufrado en las condicione del anterior, siendo este el mes en que los parásitos se desarro llan con mayor actividad.

En las plantaciones nuevas destruiremos con cuidado las ma las hierbas y las binaremos, para que los agentes atmosférico hagan sentir su acción benéfica.

Empezaremos a atar los nuevos brotes sin apretarlos mucho

En este mes se regarán o no los viñedos, según las circunstancias.

SILVICULTURA. — Se procederá a la limpieza de los sembrados del año y de los tallos cortados en el invierno anterior.

En algunos países se cortan los resinosos y los taníferos que no retoñan del pie; se continúa la carbonización, se binan los viveros y los plantíos del mes de Setiembre, se escardan los del mes de Octubre y se concluirá la cosecha de las semillas de olmos.

Plántanse todos los árboles criados en macetas, y se siembran: alerces, olmos, abedules, álamos, sauces, cipreses, etc.

Siémbrase en macetas, eucaliptus, aromas, casuarinas; en semillero, aquellas cuyas semillas maduran antes de esta época, tales como acacias, abedules, codesas, cipreses, olmos, álamos, sauces, etc., y procederemos a la poda de los arbustos cuyas florescencias hayan pasado, como lilas, mirtos, aromas, etc., etc.

FLORICULTURA. — Los céspedes de los jardines los recortaremos a menudo, regándolos de noche, si es posible, despuntando las plantas de follajes para formarlas enanas y tupidas; y para retener la humedad más fácilmente en las platabandas, es ventajoso cubrir los espacios entre las plantas con una capa de resaca o abono.

Siendo éste el mes en que las rosas están florecidas, se aprovecha para elegir las más hermosas, para luego reproducir las plantas en tiempo oportuno.

Al aire libre se siembran: amapolas, alelí (varias clases), anémonas, aquilegia (solitaria), balsamina (brincos), calceolarias (varias clases), capuchina, ciclamen, clavel (varias clases) clavelinas, tajetes (copetes), crisantemos, hibiscos, piretro, violeta, verbena, etc., etc.

Es mes adecuado para los injertos de escudete en los rosales.

HACIENDA VACUNA. — Continúan trabajando los toros observando las mismas precauciones apuntadas para el mes anterior.

HACIENDA LANAR. — Queda terminada la esquila, de lo contrario apurarse. Retirar los caneros que trabajaron desde Octubre. Traer a la sombra, antes de mediodía, las majadas a medio galpón. Desde fines de mes se puede esquilar los corderitos; vigilar mucho los lastimados.

HACIENDA YEGUARIZA. — Concluir el amanse y la do-

ma, trabajando los redomones solamente en las horas de la madrugada o de la tarde. Retirar los padrillos de las manadas.

AVICULTURA. — Empiezan los calores, los peligros de epidemias son mayores en el futuro. Las aves más gordas son las que tienen más peligro, desde este punto de vista. No se dé maíz a las gallinas en esta época del año. Continúese con la ración indicada anteriormente.

Cuídese mucho de los bebederos, cambiando el agua dos o tres veces por día. Una o dos veces por semana, déseles sulfato de hierro en el agua al 1 o|o. Desinféctense los gallineros tres veces por semana; dando además una mano de blanqueo cada dos meses. Este trabajo se hace en pocos minutos con una pulverizadora. Se continúan los trabajos de incubación todo este mes. Como las cluecas empiezan a abundar en esta época, los que no tengan incubadoras deberán aprovechar de todas las que dispongan, antes de que empiecen los calores más fuertes.

APICULTURA. — 1º Darle a la colmena bastante ventilación suprimiéndole las piqueras.

2º—Evitar constantemente la enjambrazón, porque ya son pocos los meses que le restan, y la colmena no se podrá fortalecer en el tiempo venidero.

3º—Revisarlo dos días por semana y observar si hacen falta más panales a las colmenas, porque si no se los pusieron, los harán las abejas mismas pegados al techo de las colonias, y esto es un gran perjuicio para las colmenas y el apicultor.

4º—Para aquellos que tienen sus colonias muy fuertes y no tengan alzas de ninguna especie, están a tiempo de ponerles un alza-sección, teniendo así un artículo de lujo que podrán guardarlo durante el invierno, sin que se eche a perder.

5º—Es conveniente —si no hay arroyos o pozos en los alrededores— facilitarles el agua en cantidad.

DICIEMBRE

AGRICULTURA. — Sigue la siembra del maíz, pues en muchos casos, siendo tardía, da mejor resultado que la temprana, estando expuesta a heladas.

Principia en casi toda la República la cosecha del trigo, cebada, lino, alpiste, etc.

Es bueno y sumamente ventajoso para los labradores, empezar la siega cuando el trigo está aún algo verdoso, pues espe-

rando su completa madurez, no sólo se disminuye el rinde por la cantidad que se desgrana en las diferentes operaciones, sino que también puede perderse casi por completo por alguna tormenta o un ventarrón.

Además, debe tenerse presente que un trigo cortado en completa madurez (madurez muerta) es menos pesado y jamás tan harinoso como los trigos cosechados al punto (madurez verde); pero en cambio, son de mucho efecto, y como los compradores de cereales (no todos, pero algunos) conocen por los granos el estado en que efectuóse la cosecha, de ahí que los molineros, sobre todo, paguen mejor precio que por los cosechados en estado de madurez que verdean al punto, lo que se conoce fácilmente observando el ombligo del grano.

Pero como para obtener simiente es preciso una buena maduración de los granos, elegiremos en el trigal un retazo del más hermoso y le dejaremos completar su madurez, calculando su extensión según la mayor o menor cantidad de semilla que deseamos obtener.

La cebada se la deja madurar algo más que el trigo, y se corta cuando la espiga mira hacia el suelo.

La recolección de los cereales debe hacerse con toda la celeridad posible y el emparvado con sumo cuidado, sobre todo cuando deben permanecer en él mucho tiempo, conservándose en éstos, cuando están bien hecho, mejor que en los graneros.

Prepárense el granero y las bolsas necesarias.

Continúa la recolección de los forrajes de todas clases, esto es, la henificación, siega y emparvado de los alfalfares, y en algunos casos se procede al enfardado según las circunstancias.

Cosecharemos las papas que se hayan plantado en Agosto y las pondremos en parajes secos y bien vetilados para que se conserven.

Si se necesitasen forrajes verdes, se rastrearán enérgicamente los rastrojos del trigo, sembrándolos con nabos de otoño después de labrarlos convenientemente, cuyo producto lo emplearemos en Abril y Mayo para cebar cerdos, así la carne y tocino adquieren un sabor muy agradable.

HORTICULTURA. — Mes de gran producción y las tareas serán las de cosechar, limpiezas y aporcaduras. Se hacen los últimos almácigos de tomates, ajíes, berenjenas, etc., al aire libre. Se trasplantan los sembrados en meses anteriores. Cuando

la esparraguera empieza a dar espárragos feos, se debe suspender la cosecha, a fin de no agotarla.

Se *cosechan alcauciles, cardos, ensaladas,* choclos, porotos y chauchas.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Los brotes de la viña se atan a derecha e izquierda sobre el alambre superior. La operación de despuntar sobre la 4ª hoja arriba del último racimo provoca la aparición de anticipados, que son campo propicio para la propagación de la peronóspora.

Continúa la recolección de frutos, siendo las horas propicias de la *tarde o la mañana; depositese esos frutos en habitaciones* secas, aireadas, sin luz. La recolección se hará cuando los frutos tienen color, estando su pulpa aun dura; su madurez se completa en el frutero. Indicios de madurez son: frutos que caen espontáneamente, color, tamaño de los frutos, etc.

VITICULTURA. — *En la viña se despuntan los gajos fructíferos,* dejándoles dos o tres hojas sobre los racimos.

En este mes ya se puede apreciar la mayor o menor abundancia del producto de una viña, exigiendo tan sólo el cuidado indispensable para su buena manutención.

SILVICULTURA. — Se continúa la binazón y escarda de los sembrados y viveros.

Concluye la decorticación del roble y tilos, continuando la *carbonización.*

Se recorren las plantaciones para destruir los insectos y recoger las semillas que en este mes madurasen.

FLORICULTURA. — Durante este mes regaremos, carpiremos y escardaremos los macizos y los viveros, cortaremos muy a *menudo los céspedes y recortaremos las borduras.*

Se sacan de la tierra los bulbos de los tulipanes, jacintos, gladiolas, etc.

Esta operación se efectúa tan pronto como empiezan a secarse las hojas. Se siembran las mismas semillas del mes anterior.

HACIENDA VACUNA. — Todos los trabajos en las haciendas deben efectuarse en las primeras horas de la mañana. Vigilar las aguadas y el estado general de los animales, para cambiarlos de potreros *si hubiera necesidad.*

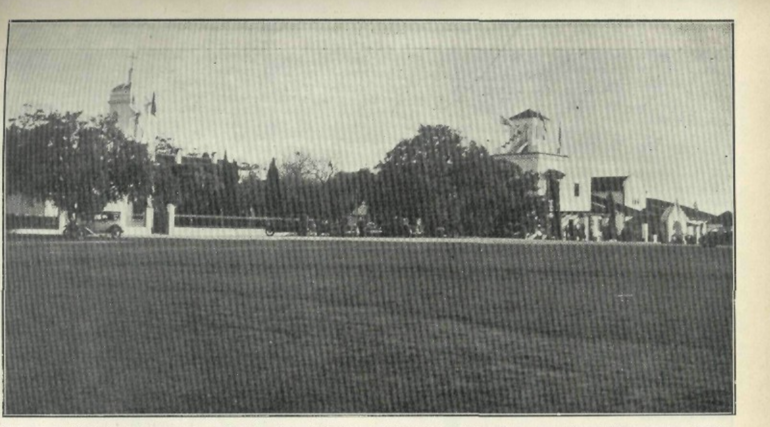
Siguen trabajando los toros, pero no se debe olvidar que es mejor tener pariciones tempranas. Suspender el amanse de novillos o en caso de necesidad, utilizar las primeras horas de la mañana para esta tarea.

HACIENDA LANAR. — Termina en este mes la esquila de corderos. Bañar toda la majada con baño doble a 12 o 14 días uno de otro. Aprovechar para este trabajo las primeras horas de la mañana. Vigilar no sufran de los efectos perjudiciales de la mosca los corderos lastimados en la esquila.

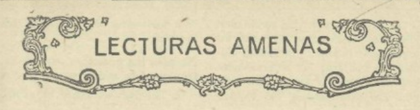
HACIENDA YEGUARIZA. — Suspender el amanse y doma. Vigilancia general en las manadas.

AVICULTURA. — Es el momento de dejar los trabajos de incubación, si éstos se han realizado activamente en los meses anteriores. Las polladas de verano sufren mucho con los parásitos. Si se trabaja con cluecas, cuídese mucho los nidales, poniendo en el fondo tabaco picado o alcanfor para ahuyentar el piojillo, que hace a veces que la gallina repudie el nidal. Son muy buenas las pulverizaciones con Bufach o Pyrethrum debajo de las alas. Sínganse las medidas higiénicas aconsejadas en el mes anterior en lo que respecta al gallinero.

APICULTURA. — (Lo mismo que se ha dicho para el mes anterior).



Con su establecimiento de campo en Florida, don Alejandro Gallinal proporciona a las generaciones del presente y del futuro un alto ejemplo



Lo que se lee

Un diario británico ha realizado una encuesta entre los libreros de Londres, con el objeto de saber qué clase de libros prefieren las damas maduras. Uno de ellos respondió: "Las damas de edad son lectoras infatigables. Devoran tal cantidad de novelas de amor que no logramos satisfacer sus pedidos. "¡Mándeme un libro de amor trágico!" —dice una. "El mundo se ha vuelto muy prosaico" —declara otra. "Queremos refugiarnos en el reino de los cuentos y de los milagros; y ¿dónde encontrarlo sino en las novelas de amor?"

Lo que no impide que las damas de cierta edad, sean, casi, las únicas personas que les compran libros a los poetas...

Dedo que vuelve a crecer

El profesor Kaslik, del Instituto de Traumatología de Leningrado, acaba de realizar una operación poco común, que ha suscitado la unánime admiración de los médicos soviéticos. Ha curado a una obrera, que se había deshecho un dedo en un engranaje, cortándole uno del pie e injertándolo en la mano mutilada. La operación se relizó con todo éxito.

Nuevo proceso para fabricar seda artificial

Por su composición química, la seda artificial difiere considerablemente de la natural. Ultimamente, los investigadores alemanes han inventado un procedimiento para hacer, con los residuos sin valor de la seda natural, hilos del producto artificial que son casi idénticos a los que elabora el gusano de seda. A tal efecto, se somete los residuos a un tratamiento a base de amoníaco líquido, que se opera a una temperatura de 77 grados bajo cero.

Rayos ultravioletas en el Jardín Zoológico de Nueva York

Los animales recluídos en el Central Park de Nueva York gozarán en adelante de un beneficio que sólo el progreso moderno es capaz de proporcionarles. El nuevo régimen instituído les permitirá gozar de un baño de rayos ultravioletas. El capitán R. C. Stout, después de consultar a zoólogos eminentes, ha declarado que Mr. Egbert von Lepel, presidente de los Lepel High Frecuency Laboratorios, ha presentado a la consideración de las autoridades del zoológico dos lámparas de rayos ultravioletas con ese fin.

Según el capitán Stout, von Lepel está muy interesado en los animales y particularmente en los burros. Estos animales —agrega— tienen una época muy dura en la mayoría de los jardines zoológicos y raramente pueden prosperar porque no se les administra suficiente calor natural. Pero los rayos ultravioletas administrados diariamente, durante unos pocos minutos, subsanarán esa deficiencia.

Los rayos ultravioletas serán también muy útiles para vigorizar los organismos raquíticos de ciertos animales y conjurar las enfermedades provocadas por la falta de sol, según las declaraciones del capitán Stout.

Minúsculo aparato da radiotelefonía

El aparato de radiotelefoníia más pequeño construído hasta hoy es el que exhibe actualmente en la Exposición de Chicago la gran fábrica de Waltham (Massachusetts). Ideado y fabricado por un obrero de nombre Rufus P. Turner, dicho aparato es del tamaño de un encendedor común y su antena está constituida por una aguja de coser corriente. A pesar de su exigua medida, ese receptor llena con sus sonoridades una sala de vastas dimensiones.

Cuesta un chelín cada mala palabra

Todos los marineros británicos que pronuncian malas palabras se rediinen depositando un chelín en la caja de los pobres, alimentada por la tripulación del barco. Los que se embriagan deben pagar una multa idéntica y los que no asisten a las oraciones abonan seis peniques.

Estas multas fueron instituídas por la Corporación de la Casa de la Trinidad, que preside el Duque de Conaught por el término de veinticuatro años. Todo el mundo británico sabe que la Casa de la Trinidad — la más antigua institución de la marinería — tiene a su cargo la iluminación de las costas, de las casas próximas al mar, de las boyas y de los establecimientos auxiliares de la navegación, situados a lo largo de 3840 kilómetros de costas de Gran Bretaña.

No sólo los gatos tienen siete vidas

Un marino británico, el capitán John Dreyer, que vive actualmente en San Francisco, asegura ser, de todos los hombres del mundo, el que más veces ha escapado a la muerte inminente.

En 1906, cuando tenía diez y seis años, se cayó de un dique seco, en Gran Bretaña, yendo a parar a una pila de madera que se hallaba a doce metros más abajo, y se rompió un pierna, nada más. Un año después se "ahogó" cerca de Savana, Italia y volvió a la vida al cabo de una hora y veinte minutos.

En 1912 el buque a bordo del cual navegaba se fué a pique frente a la isla de Vancouver, y el marino permaneció setenta horas en el agua antes de ser salvado. En 1913 se encontró en el interior de un edificio que fué pasto de las llamas, y sólo sufrió leves quemaduras y rasguños.

Al estallar la guerra europea Dreyer dió muerte a un oficial de ulanos, cuyos soldados le golpearon hasta dejarle sin sentido. Luego se alejaron, creyendo que era cadáver. Tendido en campo abierto permaneció tres días y tres noches, con seis costillas y la rodilla derecha fracturadas. Más tarde fué traslado a un campo de concentación de prisioneros.

En 1923 naufragó otra vez y se le dió por muerto. En 1931 fué lanzado al aire por la explosión de un yate en el puerto de San Francisco. Tres semanas más tarde se incendió otro buque, a bordo del cual se encontraba, y el marino quedó encerrado en su camarote, pero se salvó

abriéndose paso con un aparato extintor de fuego. En 1932 fué víctima de otra explosión; cayó desvanecido entre las llamas y fué recogido en el último momento. Ahora el capitán Dreyer espera impaciente su próxima aventura.

Sirve a la ciencia el gas que hace reír y suprime el dolor

Se ha empezado a utilizar en las operaciones quirúrgicas cierto gas soporífero llamado "protóxido de "ázoe". El descubrimiento de este gas es antiguo, pues se remonta a 1776, pero debido a que su empleo como anestésico exige ciertas precauciones, se le ha usado poco y, hasta hace algunos años, era casi desconocido.

A fines del siglo XVIII, el gran físico británico Humphey Davy notó en el protóxido de ázoe la propiedad singular de que, cuando considerables cantidades de este gas se escapaban en la atmósfera del laboratorio, sus alumnos y él experimentaban verdaderos accesos de alegría. Respirando dosis fuertes de gas, sufrían crisis violentas de risa. Entonces se le dió el nombre de "gas hilarante", nombre con qué es conocido actualmente. Para prepararlo cómodamente en el laboratorio basta descomponer, mediante un calor moderado, nitrato de amoníaco colocado en un recipiente de vidrio. El protóxico de ázoe es inofensivo para los pulmones. Tiene una influencia variable según los individuos: no a todos les produce una alegría frenética, aunque ha llegado a causar crisis nerviosas. Pero los efectos de esa naturaleza son bastante raros. En estado puro, el gas hilarante produce un sueño completo en algunas decenas de segundos y para experimentar una sensación eufórica es necesario respirarlo mezclado con aire o con un poco de oxígeno.

Davy había observado que el gas hilarante posee la propiedad de suspender el dolor. La ciencia ha aprovechado esta condición preciosa para emplearlo como anestésico. No se ignora que el cloroformo y el éter presentan inconvenientes graves. El primero deprime el corazón, paraliza los vasos sanguíneos y el hígado y provoca a menudo, al despertar, vómitos y náuseas. El éter irrita los pulmones y produce excitación nerviosa generalizada; además actúa igualmente sobre el hígado y la sangre. El acetileno, el simple acetileno de las linternas de bicicleta, ha sido empleado en Alemania, y en los Estados Unidos se ha probado otro gas, el etileno, mas estos ensayos, no parecen haber tenido éxito.

El protóxido de ázoe evita todos los inconvenientes señalados. El paciente aspira, sin sofocaciones, el gas contenido en una botella, que se dilata primero en una bolsa de goma y llega a la máscara especial empleada por la anestesia. Se da oxígeno para evitar la asfixia. El despertar es franco y rápido y el paciente recobra la lucidez sin ningún malestar.

El sueño que produce el gas hilarante puede ser prolongado durante algunas horas para las operaciones muy largas, pero también se utiliza ese anestésico para las intervenciones muy breves. como la extracción de dientes y los pequeños trabajos de cirujía dental.

Distribución de las lluvias

Seis millones de toneladas de dinamita explotando cada segundo y

durante doce meses sobre la superficie de la Tierra, equivaldrían al tremendo poder que tienen las lluvias en un año. Si todas estas lluvias se concentraran sobre Londres, la ciudad sería reducida a un montón informe de polvo. Nadie puede resolver el misterio de la distribución de la lluvia, si bien los cálculos científicos indican que las precipitaciones anuales sobre la Tierra representan unos 500.000 kilómetros cúbicos de agua. Si alguien pudiera aprovechar ese enorme peso comprobaría que tiene una potencia igual a la que generaría la combustión de tres billones de toneladas de carbón. Algunos de los habitantes de la India viven en regiones que reciben más de mil centímetros de lluvia por año. Ciertos sitios de las costas occidentales de la América del Sur han recibido en diez y siete años, según ciertas estadísticas, tan sólo tres lloviznas. Uno de los lugares más lluviosos de la Tierra es la cuenca superior del Amazonas. Pero unos doscientos kilómetros más al Sur se extiende una de las comarcas más secas del mundo, y hacia el mediodía existe una tercera área clasificada entre las más lluviosas, pues recibe anualmente de 600 a 900 centímetros.

Africa ofrece otro misterio en la distribución de las lluvias. El Desierto de Sáhara es uno de los lugares que menos lluvias recibe, pero un poco más hacia el Sur, sobre las bocas del río Niger, se extiende otra de las comarcas más lluviosas del mundo. Es una región tan húmeda que el calzado y las ropas se cubren de moho en una sola noche.

Cinematógrafo instructivo

El cinematógrafo es capaz de prestar inestimables servicios a la cultura popular, porque puede demostrar en forma esquemática, sin dejar de ser suficientemente comprensible, las conclusiones de la ciencia, en representaciones adaptadas a la limitación de nuestros sentidos. En Europa se ha proyectado últimamente una película muy interesante para quienes se apasionan por los misterios de la astronomía. En dimensiones reducidísimas, pero exactamente proporcionadas, dicho "film" muestra en el espacio sideral nuestro planeta y su satélite; hace asistir al desarrollo de la revolución de la Luna alrededor de la Tierra, mostrando siempre la misma fase. Es éste un modo clarísimo de explicar las distintas fases lunares, precisando los diversos momentos de las posiciones de la Luna con relación a la Tierra. Todos los movimientos de la Luna son así puestos en evidencia como podrá mostrar los de otros astros, en el futuro, la directa cinematografía astronómica.

Curioso sistema de ahorro

Un habitante de Lisboa, José Staurentorez, a pesar de su gran fortuna vivía como un mendigo. La manía de este curioso individuo consistía en cambiar su dinero en oro y conservarlo en su domicilio. Staurentorez estaba asegurado y su caja de hierro había sido saqueada tres veces. Un día fué encontrado asesinado. La policía comprobó que no sólo había sido robada su caja de hierro, sino también faltaban todas las ropas del difunto. Poco tiempo después el asesino fué arrestado y en el interrogatorio develó el misterio de José. El anciano había convertido en botones todas las monedas de oro y las había cosido, forrados con tela a sus trajes. Ha-

bía sido él mismo el autor de los saqueos de su caja de hierro, con el objeto de enriquecerse, cobrando el seguro. El asesino, escondido en la propia casa del misántropo, lo había visto disimular el oro en sus trajes. El botín, numerosos botones de oro de todas dimensiones, pudo ser íntegramente recuperado.

Recobró la memoria

Un turco a quien se creía muerto en Adrianópolis durante la guerra balcánica de 1911, ha reaparecido recientemente en Estambul. Hacía doce años que su mujer se había casado. Este resucitado explicó que las graves heridas que había recibido en el campo de batalla hiciéronle perder toda noción de su personalidad. A consecuencia de un accidente de automóvil que tuvo, hace pocos meses, recobró de pronto su memoria.

Música de peces

En la costa de la isla de Ceilán, en el Océano Indico, se encuentran pescados músicos. Su canto no es el de una nota sostenida como en el pájaro, sino una multitud de sonidos suaves, dulces, cada uno claro y distinto del otro, muy parecidos al sonido de un vaso frotado con el dedo. Cerca de Bombay se oyen unos pescados que producen sonidos como los de un arpa.

Flor para reír

No hay informes de ninguna flor que pueda reír, pero hay una que produce la risa, si hemos de creer los cuentos de los viajeros. Esta planta crece en Arabia y se llama la planta de la risa, porque sus semillas producen efectos parecidos a los producidos por el protoxido de ázoe. Las flores son de un color amarillo claro y las vainas de las semillas son blandas y lanudas, apareciendo únicamente dos o tres en cada vaina. Los indígenas las secan y pulverizan, y el polvo tomado en pequeñas dosis, hace que la persona más cuerda se porte como el payaso de un circo.

Periódico para presidiarios

En Gran Bretaña se han impreso los primeros periódicos para los presidiarios con un éxito significativo, según la relación de los inspectores que han visitado Wormwood Scrubs y el establecimiento carcelario de Parkhurst. Impreso en el mismo establecimiento y distribuído a todos los presidiarios a fin de semana, el periódico ha reemplazado con ventaja el sumario que solía leer el capellán los días domingo. Dicho periódico cuenta con una sección especial de "foot-ball" y transmite a los presidiarios las noticias más importantes de la semana. El periódico será probablemente enviado a todas las prisiones.

Mi Canción

De Rabindranath Tagore

Mi canción te envolverá con su música, hijo mío, como los tiernos brazos del amor. Te tocará en la frente cual un beso de bendiciones. Si estás solo, se sentará a tu lado y te hablará al oído; cuando estés entre la gente, te cercará, para alejarte de ella.

Mi canción, cual las dos alas de tus sueños, se llevará tu corazón hasta el fin de lo inefable.

Cuando la noche negra se tienda

en tu camino, mi canción será sobre tu cabeza como una estrella fiel. Se sentará en las niñas de tus ojos y guiará tu mirar al alma de las cosas.

Cuando mi voz enmudezca con la muerte, mi canción te seguirá hablando: en tu corazón vive.

Elegancia póstuma

Chepín vestía siempre según el último figurín, impuesto por la moda de París; era elegantísimo, pues en todo detalle, desde los botones de los puños de las camisas, hasta los alfileres, las corbatas, los bastones con puño de oro incrustado de piedras preciosas y hasta los guantes siempre blancos, que perfilaban su hermosísima mano de mujer.

Esta predilección por el rebuscamiento del traje le indujo a dar instrucciones en el testamento respecto de su "toilette" funeraria: quiso que se le colocara en el ataúd en traje de frac, con corbata y guantes blancos, medias negras de seda y zapatillas de charol.

Los criollos

Muy poco después de comenzado a colonizar el Río de la Plata, el elemento criollo, formado por mestizos e hijos de españoles, era tan numeroso y de costumbres tan distintas a las de sus padres europeos que causaban a éstos justificadas alarmas. En 1585 el tesorero Montalvo escribía al rey que "la gente de mancebos, así criollos como mestizos, son muy muchos, y hay de 5 partes las 4 y 1/2 de ellos; tienen poco respeto a la justicia, son amigos de cosas nuevas; vanse cada día más desvergonzados con sus mayores téniendolos y han tenido en poco; fuertes en los trabajos, curiosos, diestros y amigos de la guerra".

Imposible confiar al azar una sentencia de muerte; sin embargo...

Durante el reinado del príncipe Federico Guillermo de Alemania, hacia mediados del siglo XVII, una hermosa muchacha fué encontrada asesinada. Las sospechas se concretaron sobre dos soldados, Rafael y Alfredo de quienes se sabía que habían rivalizado en sus ilusiones matrimoniales. Durante el juicio que se les siguió, cada uno de ellos negó rotundamente su culpabilidad y el tribunal no pudo obtener ninguna confesión. Como el juez experimentó la mayor perplejidad, resolvió llevar el caso a la más alta autoridad del Estado que lo era el príncipe Federico Guillermo. Este manifestó:

—Las circunstancias han probado que uno de los dos soldados es el culpable, pero no podemos conseguir que hagan una confesión directa. Recurriremos entonces al juicio del azar, para lo cual invocaremos la intervención de la Divina Providencia. Los acusados tirarán los dados y el que pierda será condenado a muerte como autor del homicidio.

La ceremonia fué preparada con gran solemnidad y el propio príncipe, acompañado de su corte, asistió a ella. Los dos acusados permanecerían junto a una gran mesa de roble sobre la cual se había colocado un cubilete de oro con dos dados de marfil. Un silencio absoluto hízose en la asamblea cuando Rafael tomó el cubilete, lo revolvió un instante y arrojó los dados. Estos rodaron sobre la mesa dando uno seis y el otro seis también. Un murmullo de admiración dejóse oir en la sala: Rafael podía

estar seguro de ser declarado inocente, puesto que había obtenido el más alto número posible. Entonces Alfredo, el otro acusado, prosternóse y oró. En voz alta dijo:

—Dios Todopoderoso, Tú que conoces mi inocencia, protégeme, yo te lo suplico.

Cuando hubo terminado de pronunciar estas palabras, se levantó lentamente, alzó el cubilete y tiró los dados; pero lo hizo con tanta fuerza *que uno de los dados se partió en* dos. El dado intacto mostraba seis. Una de las caras del dado roto descubría seis también, y la cara completamentaria agregaba una unidad a estos doce puntos. Alfredo acababa de obtener trece tantos batiendo un "record" que parecía insuperable.

Toda la asamblea se conmovió ante este suceso milagroso y el soldado Rafael, considerando el epílogo del drama como una intervención de la Providencia, confesó su culpabilidad. El príncipe Federico Guillermo exclamó:

—Dios ha hablado.

Y condenó al culpable a muerte.

Estos dados fueron heredados de generación en generación, por la familia reinante hasta que el ex kaiser Guillermo II los donó al Museo Hohenzollern, a mediados de su reinado.

Cómo tendría que ser un edificio para alojar a toda la humanidad

Un matemático japonés llamado Akito-Mito ha imaginado las dimensiones que tendría una casa, en la cual pudiera caber la población total de la Tierra. Sin entrar en detalles, he aquí los resultados más importantes del curioso cálculo: la casa gigante tendría 312 metros de altura; 13 kilómetros de largo y 13 de ancho; 2900 escaleras de acceso a 2102 pisos de 1.500.100.00 habitaciones, que recibirían luz por dos mil trescientos millones de ventanas; 60 kilómetros de corredores atravesarían dichos pisos. El costo probable de la Babel mundial sería de 1.875.000.000 de francos. Suponiendo a la humanidad alojada en el gigantesco edificio, nada impide pensar en lo que serían los campos de *trigo, las huertas, las usinas especia*lizadas necesarias a su aprovisionamiento. Nada impide tampoco imaginar lo que resultaría de la convivencia de tantos seres humanos juntos. A menos que, para entonces, se hubiera suavizado la áspera condición humana.

Suman 35.000 por día las cartas dirigidas a Dios y a los profetas

Muchos niños de Nueva York, viendo cuán cerca del cielo están los gigantescos edificios de la ciudad, escriben cartas dirigidas a Dios, que envían por correo al "rascacielos" Woolworth o al Empire State Building. Alguna vez, tales mensajes llegan hasta el despacho del administrador de la casa, pero lo más frecuente es que un empleado del correo central las ponga de lado, destinándolas al incinerador. Algunos adultos le escriben también a *Dios, aunque generalmente se incli*nan más bien a tratar de entablar correspondencia con Moisés y otros profetas o personajes bíblicos. En el correo central hay una sección especial en que se guardan las cartas que no han podido ser entregadas a su destinatario. En ciertas épocas, dichas cartas suman 35.000 por día. El año pasado se encontraron en

esos pliegos 15.000 dólares en efectivo y cerca de 624.000 dólares en cheques, giros y otros documentos. Cuando no es posible devolver el dinero, se envía a la tesorería federal. Hay gente que pone cualquier cosa en un sobre: llaves, estampillas, versos, billetes de lotería, boletos ferroviarios, mechones de cabello, estupefacientes, caramelos y demás, y luego escribe cualquier dirección. Los empleados del correo están acostumbrados ya y descubren a la legua esa correspondencia insólita que no se reparte. Hace poco, alguien le envió a Alfred Smith, que fué gobernador del Estado una caja de fósforos llena de trozos de cintas y de recortes de diarios. Hay un maniático entusiasta que dirige a la Municipalidad, periódicamente, grandes cantidades de artículos de diarios recortados y cuidadosamente envueltos.

Con excepción de las cartas inmorales dirigidas a Dios, toda la correspondencia que no se puede repartir es vendida al peso como residuos de papel.

Ingirió 226.934 píldoras y no pagó al farmacéutico

En el libro de C. J. Thompson titulado "The Mystery and Art of Apothecary" se apunta el caso de un tal Mr. Jessup, digno ganadero de Hickington, que murió a fines del siglo pasado, a la edad de 65 años, después de haber ingerido durante 21 años, para curarse de un mal desconocido, unas ochenta píldoras diarias, lo que arroja el apreciable total de 226.934 píldoras.

Además, tomó el contenido de 40 mil botellas de remedio, que le fueron provistas todas por el farmacéutico de Battesford. Las cantidades exactas de las medicinas que absorbió Mr. Jessup son conocidas por el hecho de que, a la postre se vengó del farmacéutico, pues se negó a pagarle la cuenta, lo que dió motivo a un proceso en el curso del cual se reveló la afición del ganadero por píldoras y jarabes.

Anécdota

Luis XIV, rey de Francia, preguntó un día al duque de Allien si había enviado su vajilla a la casa de moneda, como había hecho casi toda la nobleza a fin de remediar la penuria del erario.

—No, sire —respondió el cortesano.

—Yo, sin embargo, he mandado la mía.

—Sire —repuso el duque:— cuando Jesucristo murió el viernes santo, sabía muy bien que iba a resucitar al tercer día. . .

Agudo conflicto entre el teatro y la radiotelefonía

Ultimamente, en los Estados Unidos, se ha producido un conflicto muy agudo entre las sociedades de radiotelefonía, los teatros y los cinematógrafos. En efecto, las sociedades de radiotelefonía han abierto gratuitamente sus estudios al público. La Columbia Broadcasting System ha llegado a preconizar un teatro gigantesco en el cual ofrecería a millares de espectadores las representaciones del estudio, sin exigirles ninguna remuneración. Los estudios de la N. B. C. disponen de grandes salas que suministran asiento a públicos numerosos. Esta manera de actuar, según se imaginará no era la más propia para atraerse la simpatía de los directores de

teatros ni de las sociedades cinematográficas, que han visto en ello una manifestación de competencia desleal. A raíz de esos sucesos tratan de lograr que las autoridades prohiban semejantes procedimientos. Las sociedades de radiotelefonía se resisten, sin embargo, con todos los medios a su alcance, y algunos artistas se inclinan por el mantenimiento del público en los estudios. Por otra parte, la presencia de los espectadores tiene, sobre la calidad de las representaciones, una influencia muy favorable. Se ha abierto una investigación a fin de concretar ideas sobre este problema.

La cuesta de la vida

Es hermoso ser joven; pero también es hermoso doblar la cumbre de la vida adquiriendo la razón que nos hace más sabios, la austeridad que nos hace mejores.

Lamartine amaba a la juventud... que no duraba siempre. Los antiguos queriendo simbolizar la belleza, no pintaron a un niño, sino a Marte, a los treinta años: al representar el vigor esculpieron a Hércules a los cuarenta; la razón fué encarnada en Homero con la belleza de la senectud.

Recordad vuestra hermosa juventud y esperad la luminosa vejez. Abrazad a los rosados niños y descubríos ante los encanecidos padres. La juventud eterna sería una promesa incumplida; perdamos el cendal de la inocencia para adquirir la púrpura de la racionalidad. — **Antonio Zozaya.**

Odonto-cinematógrafo

El séptimo arte encuentra un mercado inesperado en los consultorios de los dentistas norteamericanos. Para ocupar la atención de los pacientes a quienes tienen que someter a tratamiento dolorosos, algunos odontólogos han pensado en colocar una pequeña pantalla en el techo de la temible sala, de tal modo que el paciente pueda ver las películas, especialmente escogidas, que se proyectan en tales circunstancias.

Desde luego, no deben ser "films" que hagan reir, por cuanto, a pesar del dolor de la operación, podrían provocar contracciones de la boca, peligrosa o sencillamente molestas para el profesional.

Edgar Degas tenía horror al "negocio"

Próximamente se cumplirá el centenario del nacimiento del gran pintor impresionista Edgar Degas, una de las más interesantes figuras del siglo pasado, que murió en 1917. La fuerza de la personalidad de Degas se manifestaba no solamente en su pintura, sino también en la energía de su temperamento. Era intratable sobre sus principios y en las aversiones que le imponía su dignidad. Pero cuando había abierto su puerta y aceptado una explicación, nadie lo igualaba en franqueza y cordial disposición. Bastaba — dice uno de sus biógrafos — admitir con él que la palabra "rectitud", en moral y en arte como en geometría, era inconciliable con la palabra "exceso", para suscitar la bondad viril de su corazón. Tenía horror de todo lo que supusiera en arte un negocio y le dolía que las obras pasaran de mano en mano. De algunos aficionados que tuvieron la mala suerte, para Degas, de vender a buen precio sus obras, decía:

—Soy rígido con ellos y, en ocasiones, no vacilo en ser cruel.

Dos o tres años antes de la guerra le fué expropiado el departamento donde tanto había trabajado. Empezó para él el desastre. Dejóse crecer una abundante barba blanca, mientras sus cabellos caían sobre la tela descolorida de su abrigo. Los muchachos de la calle reían al verle pasar. Cuenta M. Arsene Alexandre que uno de los días más tristes de la gran guerra lo encontró en un tren procedente de Versalles y que, después de saludarlo, le dijo, con el acento de un hombre que asiste a fin del mundo:

—¡Ya no sé adónde vamos!

Gobiernan las mujeres en la tribu guerrera de los "Mois" Indochinos

Los "Mois", guerreros de la indochina, han adoptado voluntariamente el matriarcado. Sólo las tribus Bannar, *Seóang* y *Holang* están sometidas a patriarcas: los otros grupos: Churus, Koros, Radés y Jarais, rinden obediencia a las mujeres. Bajo este régimen son las únicas propietarias, heredan y tienen el poder de conferir títulos y bienes. En gran número de tribus, los jefes gobiernan por haberse casado con hijas de jefes, quienes a su vez alcanzaron el poder en la misma forma. La devolución de todos los bienes de la muerta a la mujer más anciana de la familia es una regla absoluta. Se le hace la entrega con las siguiente palabras: "Cesto, alforjas, pequeños objetos; debéis conservarlos vos, hermana mayor. Calabazas, maderas finas, preciosas marmitas escondidas en los pantanos: "gongs", jarros, objetos ricos, para vos, hermana mayor. Caballos, elefantes, esclavos, búfalos, cerdos, pollos, para vos sola, hermana mayor. Los servidores, los esclavos, los jóvenes y las muchachas deben trabajar con vos, hermana mayor. Las bananas, las papas, el arroz, los objetos de poco valor, los repartiréis con vuestras hermanas, vos, hermana mayor, sin disputas ni gritos. No os separéis los unos de los otros. Vivid agrupados. Pequeños o grandes, débiles o fuertes, se perderán sin la unión. Ayudaos mutuamente."

Cada aldea tiene una representante encargada de defender los intereses territoriales de sus habitantes con relación a las aldeas vecinas. Sus prerrogativas no van más lejos: esa representante es la "Polan", dueña de las tierras. Los beneficios de su cargo son muy limitados. Parecerían mediocres al menos exigente de los recaudadores occidentales; consisten simplemente en la cosecha de los productos naturales del suelo. Es decir que todo producto que no necesita preparación ni cultivo pertenece a la "Polan". Entre los principios numerosos que rigen la propiedad de la tierra entre esas tribus felices, he aquí los principales: "Todos, jovenes gavilanes, genios de la aldea, primos y hermanos, se ayudarán mutuamente para levantar la tierra, cosecharla y tenderla con los brazos extendidos a la jefe de la familia propietaria del suelo. Los abuelos lo supieron antes que vosotros; las abuelas también; que ésta es la ley desde la antiguedad. ¡Observadla!" Con el régimen del matriarcado la vida familiar no sufre en absoluto

Automóviles a vapor

Volviendo a un sistema antiguo, ensayado en el siglo XVIII por el inventor francés Cugnot y perfeccionado a fines del siglo pasado por Serpollet, los alemanes están constru-

yendo automóviles a vapor. La Sociedad Henschel acaba de poner en explotación un sistema análogo al de Serpollet, con caldera "continua", sin depósito de agua, constituída por una serpentina de tubo achatado, que puede utilizarse para los vehículos de turismo. La máquina motriz funciona bajo la presión de 100 atmósferas y puede desarrollar 80 caballos de fuerza. El coche no tiene ni embrague, ni caja de velocidades. No se necesitan más de dos minutos para poner al vehículo en condiciones de funcionar.

Sobre la misma base se han construído ómnibus y camiones de 120 a 150 caballos de fuerza, así como lanchas automóviles de 80 HP. Las probabilidades de este medio antiguo y modernísimo de propulsión son muy grandes y pueden significar una competencia muy seria para la nafta.

Empleo de la energía *mecánica del viento*

Julius Madaras, ingeniero húngaro, se ocupa hoy en los Estados Unidos de construir una usina que empleará la energía mecánica del viento de una manera completamente racional. Ello tendrá la ventaja, evidentemente muy apreciable, de costar tres veces menos que el establecimiento de una usina eléctrica. El principio sobre el cual está fundada esta fábrica es idéntico al de los "barcos-rotores" que ideó el ingeniero alemán A. Flettner; dicho principio es conocido bajo el nombre de "experimento de Magnus". Un cilindro giratorio, puesto en movimiento por un pequeño motor eléctrico, multiplica la fuerza del viento de un modo en apariencia misterioso. Ello corresponde simplemente al vacío creado por el movimiento de aire causado por el aflujo de gas atmosférico que se precipita para llenar ese vacío.

El ingeniero Madaras ha construído en Barlington un cilindro de aluminio de unos treinta metros de alto por once de diámetro y lo ha instalado sobre una plataforma provista de ruedas. Este cilindro está suspendido de modo que puede girar fácilmente y lo remata un disco circular largo de 1,70 metros — un sombrero en suma — destinado a protegerlo del viento. Un motor eléctrico da al cilindro un movimiento de rotación. Veinte cilindros idénticos, instalados sobre veinte plataformas, se desplazan alrededor de una pista circular, de acuerdo con el principio de Magnus, como si cada uno fuera movido por una locomotora. Un generador eléctrico de gran poder es solidario con las ruedas de la plataforma. La energía obtenida depende del número y la magnitud de los "rotores", y de la fuerza del viento. El sentido de rotación de cada cilindro cambia dos veces en el curso de un viaje circular. En resumen, la técnica de Madaras ha creado un molino de viento muy perfeccionado.

Alejandro Dumas hijo

Las recientes reposiciones de "La Dama de las Camelias" y de "Le Demi-Monde" en París han permitido a muchos de los admiradores de Alejandro Dumas, hijo, evocar el fértil ingenio del exquisito dramaturgo. Sabido es que fué un agudo psicólogo del alma femenina, acerca de la cual hablaba alternativamente con una sonrisa irónica o con trágica seriedad. Aludiendo a las confidencias

que solían hacer las mujeres a Dumas, cierta dama observaba que no debía aburrirse nunca, y el escritor le contestó:

— Lo interesante no es lo que dicen las mujeres, sino lo que callan.

Después de una aventura sentimental del autor de "Los Tres Mosqueteros", Dumas, hijo, exclamó:

— Mi padre es un niño grande que tuve cuando yo era pequeño.

Ruedas neumáticas y llantas de hierro

M. Bouckaert, profesor de agricultura en Bélgica, y C. Dricot, asistente de la estación rural belga de Gembloux, han realizado últimamente varios ensayos comparativos con el fin de comprobar la eficacia de los neumáticos aplicados a los vehículos que se emplean en las tareas rurales. "Le Bulletin de l'Instituet Agronomique de Gembloux" publica el resumen de dichos ensayos, consistentes en la medición del coeficiente de tracción de un carro de cuatro ruedas de llantas de hierro y con neumáticos. Es sabido que "coeficiente de tracción" significa la relación entre el esfuerzo de tracción y la carga transportada. Se lo expresa en kilogramos por tonelada transportada. Cuanto más débil es dicho coeficiente tanto más ventajoso es el sistema de tracción. Las conclusiones son las siguientes: "Sobre una carretera pavimentada y en buen estado, las ruedas con llantas de hierro resultaron ligeramente más ventajosas que las neumáticas infladas con débil presión. Por el contrario, en los caminos defectuosos los neumáticos, a igual presión, mejoraron el coeficiente en relación directa con la mayor aspereza del suelo. En una carretera pavimentada el coeficiente de tracción de las ruedas neumáticas mejoró apreciablemente al aumentárseles la presión de aire. Pero es, sobre todo, en los caminos de tierra o en pleno campo, que la rueda neumática poco inflada revela su notable superioridad. En uno de dichos caminos en buen estado, la mejora del coeficiente de tracción fué de 35,31 por ciento; en uno en mal estado, de 53,61 por ciento. Los experimentadores de Gembloux comprobaron una mejora de 37,60 por ciento en un campo de avena; de 47,83 en un alfalfar y de 32 a 64, en octubre y noviembre, en una plantación de remolachas más o menos rociada por las lluvias.

Cirugía aplicada para los árboles

El periódico francés "Le Fermier" informa que un sabio arboricultor cura a los árboles enfermos abriendo en las ramas o en el tronco, por medio de un taladro de tamaño conveniente, canales profundos que llena luego con una mezcla de sulfato de hierro molido muy fino y de aceite de maní, cerrando después herméticamente la abertura. Para un árbol cuyo tronco tenga de 12 a 15 centímetros de diámetro bastan 50 gramos de sulfato de hierro y un poco de aceite. Pocos días después de la operación, las hojas recobran su hermoso color verde.

Un sistema imitado de la administración de suero a los enfermos de los hospitales, consiste en disolver en diez litros de agua cinco gramos de sulfato de hierro y otros cinco gramos de nitrato de soda, e introducir después el líquido por medio de un tubo de goma en el canal abierto previamente. Con este método, la cura es más larga, pero se realiza en buenas condiciones, y desaparece la clorosis.

El reloj menos exacto del mundo

"Big Ben", el reloj más grande de Gran Bretaña, da la hora al mundo entero desde que la radiotelefonía trasmite sus sonoras campanadas. Los londinenses lo consultan con la reverencia de un culto tradicional y ajustan su propio reloj a las indicaciones del venerable mecanismo. Y, sin embargo, "Big Ben" no funciona como un cronómetro, ni mucho menos. Falla dos veces por hora: en el recorrido que hace la manecilla que marca los minutos, desde la cifra XII hasta la cifra III, adelanta; desde la cifra XI, en cambio, hasta la cifra IX, atrasa. Este "lapsus" se debe, sencillamente, al enorme peso de dicha manecilla, que tiene tres metros de largo: cuando desciende, hasta marcar el cuarto de hora, su peso considerable precipita su caída, y a la inversa, cuando asciende, pasada la media hora, tiene que luchar contra la fuerza de gravedad, lo que hace más lento su movimiento. Empero, tratándose de señalar las horas propiamente dichas, "Big Ben" es de una precisión absoluta.

Rigen en la ciudad de N. York ordenanzas de sabroso anacronismo

He aquí algunas de las más singulares disposiciones municipales que rigen aún en la ciudad de Nueva York. Fueron sancionadas en una época lejana de la ciudad, obedeciendo sin duda a necesidades del momento, y no han sido abolidas hasta hoy. Si un caballo muere en una cuadra, es permitido arrastrarlo a la calle y olvidarlo allí, con tal de haber provisto al cadáver de un letrero con el nombre la dirección del dueño. Si ello ocurre durante la noche, es necesario poner una luz al lado del caballo.

Está rigurosamente prohibido al ciclista circular soltando los manubrios de la bicicleta; no se puede disparar un tiro de cañón sin permiso especial, y, en todo caso, la boca de fuego no debe pasar de un calibre determinado; no está permitido remontar cometas ni correr carreras de caballos en la calle; se prohibe tocar un organillo sin tener la patente correspondiente, que cuesta diez dólares anuales; es prohibido comerciar sin apuntar en un libro redactado en un inglés inteligible, en el momento de cada transacción, la nómina de todos los artículos, los nombres y las direcciones de las personas a quienes se compra o se vende; no se permite llevar más de tres campanas en un vehículo; se prohibe votar en una elección si previamente se ha apostado en favor de determinado candidato, y no está autorizado el público a llevar maní al jardín zoológico.

Decrece el número de millonarios en el país del dólar

En los Estados Unidos el número de los multimillonarios, o sea las personas que poseen una cantidad equivalente o superior a veinte millones de pesos, ha disminuido de 504, que eran en el año 1929, a setenta y cinco, en 1933.

En Gran Bretaña existen todavía 144 multimillonarios, pero también ha mermado su número. En Francia sólo son 73 y en Alemania, donde eran más de ciento cincuenta antes de la guerra, apenas queda una docena de ellos.

Pronto seguirán existiendo única-

mente en Oriente las gandes fortunas, como la del Nizam de Hyderabad, por ejemplo, o la de Aga Khan, cuya renta anual asciende, según dicen, a más de un millón de libras esterlinas.

Los dos hombres más ricos del mundo occidental siguen siendo Henry Ford y John Rockefe'ler. Antes de la última crisis se calculaba la fortuna de este último en unos 3000 millones de pesos.

Exhíbese en Milán una estampilla que cuesta unas veinte mil liras

Una de las secciones de la Exposición de la Aeronáutica Italiana, inaugurada últimamente en Mi'án, está especialmente dedicada a la "aerofilatelia". La pa'abra es nueva como la colección que designa: la de estampillas y viñetas que se refieren a los servicios postales aéreos. Hermana menor de la filatelia, la "aerofi'atelia" ha conquistado rápidamente a los aficionados, sobre todo por su forma variada y pintoresca.

Los ejemplares no son reunidos al azar, sino agrupados en orden, según el vuelo que conmemoran. Italia en mayo de 1917, puso en circulación la primera estampilla aérea del mundo, celebrando dos experimentos de transporte de correspondencia por medio de aerop'anos e hidroaviones; uno entre Turín y Roma, y el otro entre Nápoles y Palermo.

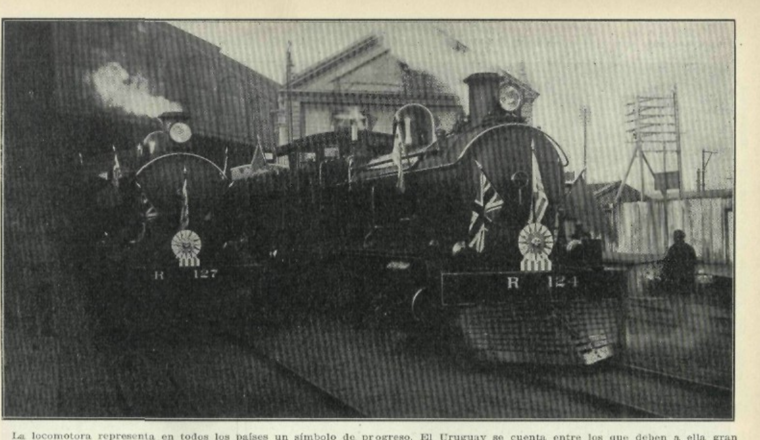
Algunas de las estampillas aéreas de la citada colección están valuadas en sumas muy elevadas. Así, la de 60 centésimos de Terranova, emitida con motivo del vue'o del marqués de Pinedo, cuesta actualmente cerca de veinte mil liras. Gran valor tienen también los sellos transportados por el Norge sobre el Polo Norte, y los autógrafos especiales de aviadores cé'ebres. Los mensajes de Balbo y de sus compañeros se cotizan en varios centenares de liras. La estampilla de mayor costo es la de 100 liras (emitida para el Reino, las colonias y las posesiones del Egeo) de la serie puesta en circulación a beneficio de 'a sociedad Dante Alighieri. Entre las viñetas la más rara es, indiscutiblemente, la de las misiones de Viena, de la cual se imprimieron poquísimos ejemplares. Está valuada en más de mil liras. En cambio los ejemplares verdaderamente históricos de la primera estampilla aérea del mundo, por existir en cantidad, sólo cuestan una lira cada una.

Schopenhauer, el hombre que no pudo refugiarse en el cariño de su madre

El famoso pensador alemán Arturo Schopenhauer, que tanta influencia ejerció en la filosofía del siglo XIX, fundador de la doctrina pesimista, fué uno de los hombres más amargados, pero su vida estuvo constantemente sostenida por la más heróica voluntad. Los disgustos que experimentó en su vida privada, su desamparada infancia, su triste juventud, la consumación lentísima de su ideal filosófico, torturaron hasta el suplicio aquella alma apasionada y ansiosa. Sus padres habían celebrado un matrimonio de mera conveniencia. La autora de sus días no amó jamás a su marido. Este, fuerte industrial, vió derrumbarse sus valores y se suicidó. Entonces empezó para el pequeño filósofo una vida de angustia que acabó por anestesiar su sensibilidad. Además, su



Espléndida nota gráfica de la estancia de Gallinal, cuyo conjunto arquitectónico realza en medio del verde característico del lugar en que está enclavada la edificación



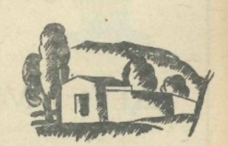
La locomotora representa en todos los países un símbolo de progreso. El Uruguay se cuenta entre los que deben a ella gran parte de los adelantos alcanzados en todos los órdenes de su actividad industrial

madre, autora de novelas mediocres, no podía ver a Arturo. Este le había expresado un juicio negativo sobre el mérito íntimo de sus libros. Ella sintióse profundamente herida *en su susceptibilidad literaria.* En 1807 escribía a su hijo desde Weimar: "Conozco tus buenas cualidades, pero te haces insoportable de tal modo que tengo por imposible la vida en tu compañía. Y es que todas tus buenas cualidades quedan anuladas por esa especie de "supersabiduría", de infatuación, por ese furor de querer saber todas las cosas mejor que nadie. Y, sobre todo, cuando haces advertencias, inoportunas en una persona tan insignificante como lo eres tú hasta ahora..."

Schopenhauer, para escapar a la pesadilla lúcida de la enemistad de su madre, que tenía otras causas profundas, viajó: fué a Italia. Goethe le había dado una carta para Byron, que se encontraba a la sazón en la península. Pero un día, antes de presentar el mensaje, Schopenhauer paseaba con su novia cuando acertó a pasar Byron, cuya viril figura arrancó a la compañera del filósofo una palabra de admiración. Esto bastó para que Schopenhauer no presentara la carta ni viera más a su amada.

Como lo había dicho su madre, Arturo era, en verdad, insoportable. Lo acompañaba siempre un orgullo inmenso que se convirtió poco a poco en un inmenso desprecio. El director de un instituto de alta enseñanza se vió obligado a pedirle que siguiera instruyéndose en otra parte. Cuando publicó su "Teoría de los Colores", dirigió una carta a Goethe, su hermano mayor en el pensamiento, en la cual le decía: "No creo que tenga usted ni siquiera la pretensión de discutir las teorías que enuncio en este libro". Al propio tiempo, su madre le significaba que "no se dejara ver con demasiada frecuencia por su casa". Pero, de pronto, la gloria de su obra lo deslumbró. Peregrinos de todas parte de Europa acudían a verlo. Era ya muy anciano. Su rostro parecía vaciado en una mascarilla. Una impresión helada se desprendía de sus facciones. Alguien que se sentó a su lado para contemplarlo confesó después: "Tuve la impresión de recibir el soplo helado del más allá".

Tal fué, en su vida íntima, el filósofo más pesimista de todas las edades.





La Fabricación de Harina de Plátano

La harina de plátano se produce principalmente en Centro América, en Venezuela, en las Guayanas, las Antillas, Java, Filipinas, Congo y otras colonias del Sur de Africa. Esta harina se conoce con los nombres de fécula de plátano, musarina, banina, "arrawroot" de Guayana y "conquinta" de los ingleses. La obtención de esta harina es fácil y se prepara por un reducido número de operaciones.

Cosecha. — Los plátanos que se han de emplear para el objeto, no deben de estar maduros, pues llegados a ese período, la materia amilácea se ha transformado en substancias azucaradas como se verá en el cuadro siguiente:

	Verde	Maduro
Agua	70.92	67.78
Almidón	·10.06	huellas
Azúcar de uva (glucosa)	00.08	20.47
Azúcar de caña (sacarosa)	1.34	4.50
Grasas	0.21	0.58
Materias azcadas	3.04	4.72
Filamentos brutos	0.36	0.17
Tanino	6.53	0.34
Cenizas	1.04	0.95
Otras materias	4.62	0.79

Se recomienda, pues, hacer la cosecha cuando el plátano ha alcanzado todo su desarrollo, cuando tiene su corteza aún verde; se procede a quitarle ésta valiéndose de cuchillos niquelados o de madera muy dura, pues los de hierro ocasionan manchas oscuras en la pulpa del fruto, debido a la presencia del ácido gálico.

Es necesario cortar los plátanos en rodajas delgadas, lo que

se puede practicar a mano con un bastidor sobre el que se están montados 10 o 15 cuchillos, separados entre sí un sentímetro o centímetro y medio.

A medida que un operario practica el corte, otro se ocupa en colocar las rodajas en los bastidores del secador, que son un cuadro de madera con el fondo de tela de alambre estañado.

Hay muchos modelos de secadores, pero se puede recomendar el secador "Ryder".

Este aparato se compone de una caja dividida por un tabique en dos compartimientos, uno superior y otro inferior, en los que se colocan los bastidores de que se ha hecho mención, con las rodajas de plátano. Esta caja no está colocada horizontalmente, síno en una posición inclinada, apoyándose la parte más baja en un hornillo metálico y la más alta sobre los pies de madera, que se pueden alzar más o menos. El hornillo se puede calentar con carbón o leña, y llevar una chimenea para el desprendimiento de los prodcctos de la combustión.

Una serie de tubos, que está en comunicación con la parte inferior de la caja, permite la entrada a ésta del aire caliente y seco que sirve para la deseccción de las rodajas de plátano.

La temperatura del aire que circula en el interior de la caja varía de 70 a 100 grados C.

Estos aparatos según sus dimensiones, tienen una superficie de desecación de veinticinco a cuarenta metros cuadrados.

Raspado. — Cuando las rodajas están suficientemente secas, se procede al raspado o rallado, empleando máquinas ralladoras de las cuales se encuentran muchos modelos en el comercio. Una de las más empleadas es la "Champonois", que se compone de un tambor de eje horizontal que lleva en su parte interior, y siguiendo las generatrices del cilindro, un gran número de sierras de dentadura muy fina. Sobre el eje del tambor están montadas cuatro aletas a las que se les puede imprimir, mediante una polea, un movimiento rápido de rotación. Por una tolva lateral que desemboca sobre el eje se hacen las rodajas, que, arrebatadas por las aletas, se proyectan fuertemente contra las sierras, que las pulverizan poco a poco.

Un modelo americano, la rayadora "América", es una variante de la anterior. Esta máquina lleva sobre el eje un pesado disco de cuatro fuertes brazos que giran muy cerca de las paredes de un tambor, paredes que están armadas de un sinnúmero

de cuchillas radiadas que son las que obran sobre las rodajas del plátano al ser arrastradas por dichos brazos.

Tamizado. — El polvo que se obtiene no es homogéneo, por lo que se hace necesario proceder al tamizado.

Para el objeto se puede emplear cualquiera de los sistemas de tamices empleados en molinería.

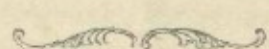
Esta fécula es muy rica en materias amiláceas: según los análisis practicados en el Museo Comercial de Filadelfia, la composición de la harina de plátano, procedente de Venezuela, es la siguiente:

Humedad	13.60
Almidón	74.80
Aceite	5.30
Materias azcadas	2.70
Fibras y celulosas	1.40
Cenizas	2.20
Suma	100.00

Esta harina es poco más gris que el "arrowroot", pero es superior a él. Posee un olor y un sabor agradables.

Se emplea para preparar diversos alimentos para los niños, los ancianos, los enfermos y para los tuberculosos.

Gabriel GOMEZ



LA MORAL

Lo que yo os enseño lo podréis aprender por vosotros mismos haciendo un legítimo uso de las facultades de vuestro espíritu. Nada tan natural ni tan sencillo como la moral, cuyas prácticas saludables trato de inculcaros. Todo lo que yo os predico, los sabios de la antigüedad lo han ejecutado ya. Su práctica se reduce a tres leyes fundamentales: de relación entre vasallos y señores, entre padre e hijo y entre marido y mujer; y en el ejercicio de éstas cinco virtudes capitales: la humanidad, es decir, el amor de todos sin distinción ninguna; la justicia, que da a cada uno lo que le pertenece; la observancia de las ceremonias y usos establecidos, a fin de que todos los que viven juntos sigan una misma regla y participen de las mismas ventajas y de los mismos inconvenientes; la rectitud de juicio y de sentimiento para buscar y desear lo verdadero en todo, sin alucinaciones egoistas para sí, ni apasionadas para los otros; la sinceridad, o sea un corazón abierto que excluya la ficción y el disimulo, así en las palabras como en las obras. Estas son las virtudes que han valido el dictado de venerables a los primeros institutores del género humano, en vida, y los han conducido después a la inmortalidad. Tomémoslos por modelo, y esforcémonos en imitarlos.

Nosotros nos guardamos mucho de decidir sobre cosas que no son evidentes y que los sabios antiguos tenían por inciertas. El axioma de los hombres santos consiste en la partícula si, puesto que dicen: Si hay un paraíso, los virtuosos gozarán en él mil delicias; si hay un infierno, los malvados serán precipitados en él; pero, ¿quién puede afirmar que existan o no? Abstenerse del mal y hacer bien, he aquí el punto importante. El Tai-hio recomienda que lo principal es la virtud y lo accesorio las riquezas y el binestar. El Liun-in encarga que no hagas a otro lo que no quieras para tí. Todo estriba en esto. Procédase así, y basta; las felicidades del paraíso vendrán como consecuencia.

De la moral provienen dos cosas esenciales: la cultura de la naturaleza inteligente y la duración de los pueblos.

Es preciso que el entendimiento vaya adornado de la ciencia de las cosas, a fin de separar el bien del mal. Filósofo es aquel que conoce a fondo los libros y las cosas; el que todo lo pesa y todo lo somete al imperio de la razón.

El Arbol y el Cultivo de la Tierra

Los más grandes anhelos del espíritu, los más profundos sentimientos del corazón humano, tienen por símbolo algún árbol. Así, el laurel significa la gloria, la palma el triunfo, la oliva la paz. Y Jesús, el supremo libertador, consumó su obra divina muriendo sobre el tronco de un árbol.

Un ilustre escritor hispano decía no ha mucho tiempo a las madres de su país:

"Ojalá comprendiéseis que en la tierra está la salud física y espiritual de vuestros hijos, y les enseñéis a amar el huerto, a respetar el árbol, a reverenciar la fuente, a adorar la espiga! ¡La salud de la patria, la riqueza de la patria, la salvación de la patria, están en la tierra!"

¡Ojalá todas las madres lo comprendiesen, y así no empujarían a sus hijos hacia las grandes ciudades corrompidas y corruptoras!

Si las madres pusieran en manos de sus hijos el arado y la azada como instrumentos sanos, enseñándoles a crear con ellos la abundancia, ¡muy distinta sería la vida!

Pensad en esto ¡oh mujeres! No penséis que el oficio de labrar la tierra sea exclusivamnte de ganapanes y gente sin cultura. Pensad en que precisamente esta palabra cultura quiere decir "cultivos", y del cultivo de la tierra viene.

Pensad que el oficio de la agricultura es el primero de la educación y el que primeramente estuvo en las manos de nuestros padres. Reverenciadle y amadle por vuestro y por bueno. Volved a la tierra los ojos, empujad e impulsad a los hombres a volver a la tierra! Creédmelo: debajo de una frente tostada por el sol caben muy altos pensamientos. Si son ricas, poned vuestras riquezas en tierras que podáis hacer labrar. Si sois pobres, procuraos con ahorros un pedazo de tierra que podáis labrar con vuestras propias manos, ayudadas por las tiernas manos de vuestros hijos pequeñuelos. El hombre que de niño ha visto crecer una planta por cuidado suyo, ya no olvida nunca el gozo de crear, y es dentro de su patria un elemento constructor.

CARLOS BORGES

El Ahorro es una Virtud del Hombre

El ahorro es previsión, es la virtud del hombre prudente, que adelanta la mirada sobre el instante en que corre su vida, para considerar lo porvenir.

El ahorro es carácter: templanza y voluntad, para sacrificar parte de los deseos del momento presente a las necesidades de un futuro veleidoso. No es capaz de ahorrar el atolondrado, que jamás se detiene a pensar que los días no son iguales, ni el apocado, que no ambiciona nada, ni el torpe, que da rienda suelta a sus impulsos, abrazado de vanidad y concupiscencia, ni el despechado, que grita impotente contra una sociedad en que no sabe vivir, ni el perezoso, que, sin fuerzas para levantarse ni rubor para extender la mano mendicante, es desdeñado por la indiferencia pública.

El ahorro es virtud de los hombres mejor preparados y de las naciones más cultas.

Ahorra, trabajador. Si eres joven, refrena tus pasiones; no pierdas en devaneos inmoderados el tiempo de que dispones para lograrte un lugar en el mundo; no malgastes tu dinero ni desperdicies tu vida. Si eres hombre y tienes familia, piensa en los malos tiempos y en sus contingencias, que nadie te asegura: *en la enfermedad que te acecha, en la muerte que no avisa, y en la orfandad en que quedarán los tuyos.*

El ahorro comunica ponderación al juicio, templanza a los sentimientos, dignidad á la conducta y confianza en la vida. Enaltece al hombre individualmente considerado, y, porque recoge los residuos economizados al consumo, aquí y allá insignificantes, pero todos juntos riqueza formidable que se aplica a nuevas empresas, es la base más saneada de la prosperidad nacional.

Bellas son las larguezas del rico; aunque las emplee por lujo te aprovecharán a ti, trabajador. Sublime son las caridades del santo, que renuncia a sí mismo para aliviar las miserias del género humano. Puede excusar todavía a los grandes espirituales del arte en sus arrogantes magnificencias. Pero si no eres un valor superior, por tu dinero, por tu santidad, o por tu intelecto; si, como la mayoría, perteneces a la gran masa ciudadana que hace el bien del país con su trabajo, su ponderación y buen sentido: aprende a ahorrar.

El Veneno de las Serpientes en la Terapéutica contra el Cáncer

El veneno de la serpiente está llamado a representar un papel muy importante en la terapéutica moderna. No tiene nada de particular que una substancia tan tóxica sea empleada para tratar las enfermedades.

Hay ciertas propiedades comunes en todos los venenos; alta toxicidad por penetración en los tejidos; inoculación por depósito sobre la piel o introducción por la vía bucal; independencia de substancias vacunantes de un mismo veneno; analogías entres los venenos y las toxinas bacterianas.

Desde el año de 1896 se empezó a usar el suero anticobra; después el suero antivíbora y más tarde otros para las especies peligrosas de serpientes.

Se había encontrado una aplicación del veneno crotal contra la lepra elefantiásica, así como contra los tétanos y la epilepsia.

Hay que reconocer que los homeópatas utilizaban desde hace mucho tiempo el veneno de la serpiente como analgésico.

Desde hace muchos años se ha venido observando, aunque de una manera esporádica, que ciertas enfermedades sanaban con picaduras de arañas y escorpiones. Un caso de cólera fué curado en Burdeos por medio de una mordedura de escorpión. Un doctor americano observó que un leproso que fué picado por una araña venenosa se corrigió en sus perturbaciones neuríticas y los dolores disminuyeron notablemente. Desde entonces pensó utilizar el veneno de serpiente usando primero el veneno de crotal. Sin embargo, la práctica ha demostrado que es preferible el veneno de cobra. Después de diversos ensayos practicados con estos venenos en un enfermo atacado de neuralgia facial, a consecuencia de un tumor, desaparecieron los dolores y el tumor se redujo.

El doctor Taguet presentó el año pasado en la Academia de Ciencias de París una serie de notas sobre el tratamiento de los tumores malignos por el veneno de cobra. La inyección de este veneno no produce dolor en dosis débiles, pero en una dosis fuer-

de la sensación es desagradable aunque rapida. De esta manera se han tratado los más diversos tumores inoperables. Se obtiene a menudo una disminución considerable de los dolores y, en algunos casos, regresión y curación completas. Se ha evitado también el crecimiento del cáncer con la atenuación de dolores y estabilización capaz de llegar a la cicatrización. Un hombre enfermo de cáncer en la lengua fué tratado por el veneno de cobra con exclusión de toda otra terapéutica y a los diez y ocho meses la lesión había sanado. En un sujeto atacado de cáncer vertebral se obtuvo en seis meses de cura la desaparición de la neuralgia violenta, de las perturbaciones motrices y un aumento de peso de doce kilos. Sin embargo, en otros enfermos el tratamiento no tiene ninguna influencia.

El Doctor Piton, francés, informó en este año que ha podido observar resultados muy interesantes en la aplicación de los venenos, pues desde luego se nota mejoría en los casos de cáncer y la desaparición de los dolores. Algunas veces todo se reduce a impedir la evolución del neoplasma. Si se toma simplemente una piel de víbora y se calienta a noventa y cinco grados en una solución apropiada, inyectándola al canceroso, se obtiene en la mayoría de los casos una desaparición de los dolores; además, la infusión de piel de víbora posee un poder diurético intenso en los sujetos normales.

En los Estados Unidos se han hecho experiencias para tratar ciertas enfermedades hemorrágicas con el veneno de una serpiente de las más venenosas. Este diluído en una solución de cloruro de sodio fué inyectado por la vía intradérmica, obteniendo resultados muy satisfactorios.

Los experimentos de Calmette han demostrado que el veneno de cobra inyectado en los tumores de la rata, tiene un efecto curativo indiscutible.

El valor terapéutico del veneno de serpiente es un asunto de verdadera actualidad. El Doctor Dumatras ha hecho numerosas observaciones y ha llegado a conclusiones prácticas sobre la eficacia del veneno. Existe para cada enfermo un margen de éxito y ésta varía con cada paciente, es independiente de la enfermedad, de su localización y de su estado evolutivo. Puede manifestarse desde las primeras inyecciones de veneno y con una dosis muy débil, pero puede también revelarse con dosis muy fuertes sin que hasta el momento pueda explicarse la razón de estas variaciones.

Por otra parte, parece posible que las cualidades del veneno de serpiente varían según el estado del animal. Por lo que concierne a la glándula del veneno de la cobra, una comunicación del Doctor Boebau basada en investigaciones contínuas desde 1911, resulta que la glándula venenosa sufre profundas modificaciones de estructura en el período de la "mue" y en los que le preceden y que le siguen. Estas modificaciones deben probablemente corresponder a variaciones de cualidades del veneno secretado.

Un vasto campo de experimentación se abre, así, en este dominio tan poco explorado, y permite abrigar las más bellas esperanzas.

Consejos para los Agricultores

Diversificacar la producción. — Muy contadas veces se obtiene éxito destinando la tierra a un solo cultivo, "todo tiene que venir de boca para pegarla", según dice una expresión vulgar, a fin de que el monocultivo dé resultados.

No es juicioso ni prudente proceder así; hay que elegir tres o cuatro cultivos de los que más se adapten a la región, para distribuirlos en la chacra, asignándole a cada uno la importancia que deba tener.

Los resultados prácticos de este proceder pronto se palpan: *se tiene menos temor a los accidentes climáticos y se obtiene la* mejor distribución de las tareas agrícolas durante el año, colocándose, por otra parte, en condiciones ventajosas el agricultor para efectuar la rotación de los cultivos, aconsejada precedentemente y conservando la esperanza de que si la cotización en el mercado resulta baja para alguno de sus productos sea compensadora la de los otros.

Construir galpones para almacenar los productos y desinfectar los mismos todos los años.—La construcción de graneros a galpones para almacenar los productos, siempre que le sea posible al agricultor, será una gran medida de previsión, debiéndoseles dar a los mismos la amplitud necesaria para responder a las exigencias de cada chacra, y en forma de que resulten secos, ventilados y frescos.

Todos los años se deberá hacer a los mismos una absoluta limpieza, quemando previamente las bolsas viejas, cajones inutilizados y basuras existentes que constituyen verdaderos focos de infección. Para defender los productos almacenados de los diferentes insectos que los perjudican, se recurre al empleo de gases tóxicos, como por ejemplo, el sulfuro de carbono, colocándolo en platos planos encima de los granos y en la proporción de un kilo de dicho producto por cada 10 metros cúbicos de espacio y a una temperatura mínima de 20 grados centígrados.

La fumigación debe durar unas 36 horas, abriendo después las puertas y ventanas del granero.

La quema de azufre se emplea también con buenos resultados antes de ser almacenadas las semillas (porque, empleada después, perjudica al poder germinativo), y se usa en la proporción de un kilo de azufre por cada 25 metros cúbicos de espacio empleándose un poco de alcohol de quemar para facilitar la combustión.

Decálogo del Maestro

1. La disciplina se establece a base de ejemplo y de respeto.
2. Que tus prédicas estén respaldadas por tu ejemplo.
3. La pereza de los alumnos la mayor parte de las veces necesita asistencia médica, están enfermos.
4. Examina el oído de tus alumnos y coloca en las bancas delanteras los que aparezcan más sordos.
5. Observa la índole de tus alumnos; las reyertas de los padres se reflejan indefectiblemente en la atención de los alumnos en la escuela, y un maestro bien intencionado puede poner remedio a ellas.
6. Enseñad a los alumnos prácticamente la higiene personal del cuerpo.
7. Procurad que la escuela sea una extensión del hogar.
8. Evitad las causas de enfermedades de los escolares siguiendo las indicaciones de la Sanidad Pública.
9. Formad la conciencia sanitaria y cívica del futuro ciudadano.
10. No ofendáis el pudor y la naturaleza del niño. Dadle sus derechos, pues el niño no los puede tomar ni mucho menos exigir por su inocencia.

Solamente

el Banco de Seguros del Estado

puede contratar el

SEGURO POPULAR

Es una forma de ahorro conveniente a todos, pero indudablemene el público le da preferencia para la mujer, pues ésta puede percibir la renta en cualquier edad de la vida, mientras que los hombres solo gozan de ella después de los 50 años.

Por este contrato, — seguro popular de renta vitalicia diferida, — el Banco se obliga a devolver al depositante, o a la persona a nombre de la cual se extienda el contrato, y en la fecha previamente establecida por las partes, el total de las sumas entregadas durante el período de vigencia del seguro.

Desde el momento de la devolución por parte del Banco, del importe total de dichas sumas, el asegurado empieza a recibir una renta anual mientras viva, de acuerdo a las tablas del Banco

UN EJEMPLO PRACTICO DE LO QUE ES EL SEGURO POPULAR, LO TENDRA LEYENDO AL DORSO

Ejemplo de Seguro Popular de Renta Vitalicia Diferida

Para una menor que inicia su seguro el día de su nacimiento, 5 de Diciembre de 1931, depositando $ 36.00 m|n. POR AÑO, con devolución de todo lo entregado cuando tenga la edad de TREINTA AÑOS y con derecho a percibir una RENTA ANUAL de $ 116.13 m|n MIENTRAS VIVA.

FECHA DE ENTREGA			Entregas Efectuadas	Renta Parcial Anual	Total Renta Anual
Día	Mes	Año			
5	Diciembre	1931	$ 10.00	$ 2.91	$ 2.91
6	Enero	1932	" 10.00	" 2.91	" 5.82
7	Febrero	1932	" 1.00	" 0.29	" 6.11
28	Febrero	1932	" 15.00	" 4.36	" 10.47
8	Noviembre	1932	" 36.00	" 9.76	" 29.30
5	Diciembre	1933	" 36.00	" 9.07	" 20.23
4	Agosto	1935	" 36.00	" 8 42	" 45.53
5	Julio	1936	" 18.00	" 7.81	" 37.25
29	Setiembre	1936	" 18.00	" 3.62	" 49.15
10	Agosto	1937	" 36.00	" 3.62	" 52.77
5	Diciembre	1938	" 36.00	" 6.70	" 59 47
5	Diciembre	1939	" 36.00	" 6.16	" 65.63
1.º	Diciembre	1940	" 36.00	" 5.69	" 71.32
30	Diciembre	1941	" 36.00	" 5.22	" 76.54
1.º	Noviembre	1942	" 36.00	" 4.79	" 81.33
10	Diciembre	1943	" 36.00	" 4.39	" 85.72
5	Diciembre	1944	" 36.00	" 4.00	" 89.72
2	Diciembre	1945	" 36.00	" 3.64	" 93.36
1.º	Diciembre	1946	" 36.00	" 3.31	" 96.67
10	Diciembre	1947	" 36.00	" 2.99	" 99.66
4	Diciembre	1948	" 36.00	" 2.66	" 102.32
4	Noviembre	1949	" 36.00	" 2.38	" 104.70
3	Noviembre	1950	" 36.00	" 2.12	" 106.82
25	Diciembre	1951	" 36.00	" 1.87	" 108.69
9	Diciembre	1952	" 36.00	" 1.62	" 110.31
11	Agosto	1953	" 36.00	" 1.40	" 111.71
4	Julio	1954	" 36.00	" 1.19	" 112.90
5	Diciembre	1955	" 36.00	" 0 97	" 113.87
1.º	Diciembre	1956	" 36.00	" 0.79	" 114.66
5	Diciembre	1957	" 36.00	" 0.61	" 115.27
1.º	Diciembre	1958	" 36.00	" 0.43	" 115.70
3	Diciembre	1959	" 36.00	" 0.29	" 115.90
8			" 36.00	" 0.14	" 116.13
Total Depositado			$ 1.044.00		

EL 5 DE DICIEMBRE DE 1960:

EL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO DEVOLVERA las sumas depositadas, que en este caso importan $ 1.044.00 m|n, e INICIARA EL PAGO DE LA RENTA VITALICIA DE $ 116.13 m|n.

Pestalozzi y Beethoven

Entre Pestalozzi y Beethoven hay muchos puntos de semejanza, muy sugestivas analogías.

Los dos son casi alemanes, sin serlo del todo. Ambos hablaban la lengua alemana y se formaron preferentemente en la cultura germánica. Beethoven nace en Bonn, junto al Rhin, pero era de descendencia flamenca. Pestalozzi viene al mundo en Zurich, Suiza alemana; pero sus antepasados fueron de origen italiano.

Físicamente, los dos fueron enfermizos, mas de fibra poderosa y resistente. De rostro incorrecto pero expresivo. Con frecuencia distraídos, huraños, desaliñados en el vestir. Ambos parecieron en ocasiones, un poco salvajes. En el fondo, ambos, de una exquisita delicadeza. Recordemos, no obstante, los viejos zapatos sin cordones de Pestalozzi y la zamarra robinsoniana de pelo de cabra que usó Beethoven. Uno y otro llevan en la fisonomía las huellas de la tristeza y la amargura. Los dos, empero, conservaron en lo íntimo del corazón una esperanza inquebrantable que hacía sostener a Pestalozzi su doctrina de la bondad natural del hombre e inspiraba a Beethoven, sordo, envejecido y abrumado, su himno de la Alegría.

Ambos fueron moralmente huérfanos: Pestalozzi, por perder muy pronto a su padre, y Beethoven, por tener un padre indigno de él. Vivieron los dos una infancia triste. Los dos lucharon constantemente con las flaquezas del propio cuerpo; con el humor desigual y melancólico de sus mismas almas; con el ambiente de incomprensión, de burla o de franca hostilidad; con los apuros económicos y las miserias materiales. Pestalozzi sabe lo que es vivir como un mendigo. Beethoven, en el lecho de su larga agonía, más aun que del dolor de la enfermedad, se preocupa de la falta de recursos.

La existencia de esos dos hombres fué un combate titánico y ejemplar, no sólo contra los obstáculos y dificultades exteriores, sino contra las propias dificultades y los obstáculos internos. En este último aspecto reside la intensidad patética y la gloriosa fecundidad de la tragedia de la vida.

Beethoven lucha con su sordera. Empieza a sentir que se debilita su oído hacia los veintiséis años y acaba por perderlo to

talmente. Sus mejores obras no las oyó jamás. Su música era puramente interior. Al mismo tiempo, Pestalozzi, el creador del nuevo método pedagógico, lucha con el carácter antimetódico de su propio pensamiento. Desordenado, establece el orden psicológico en la educación; distraído, es el maestro de la enseñanza intutiva. "Podía enseñar a escribir — afirmaba, aunque con exageración — sin saber hacerlo yo mismo correctamente"... "He jugado en cierto modo con la necesidad. He vencido dificultades como montañas"...

Tanto Pestalozzi como Beethoven conquistaron al cabo la fama y la gloria. En el Instituto de Iverdon, Pestalozzi fué admirado por el mundo entero. También Beethoven, hacia esa misma época, triunfaba plenamente en Viena.

EL BAÑO

¡El baño! Una de las bases de la salud del niño. Todo niño, si no existe contradicación médica, ha de bañarse diariamente, en verano como en invierno, en primavera como en otoño. Desde los primeros días de su vida, sin excepción alguna que no esté representada por la enfermedad.

El baño ahorra enfermedades, fortifica, influye sobre el desarrollo físico y la moral del niño.

Nada es comparable, durante la infancia, a la beneficiosa acción del baño. Además, el baño constituye para las madres capaces de sentir toda la íntima poesía de su augusta misión, un monumento de ternura inefable.

No se hable de dificultades de la casa, de si no existen medios. Una bañadera, un barreño grande, la misma artesa, bien refregada, pueden arbitrarse en las casas más modestas. Temperatura: 37 grados en invierno y 34 en verano. Si no se quiere *recurrir al termómetro bastará* con que el niño no sienta ni calor ni frío al meterse en el agua. Duración: 5 minutos, empleando en limpiar bien las orejas, lavar los ojos, sonar las narices.

Dos veces por semana se le seca cuidadosamente con toallas calientes. Después se le espolvorean con polvo de arroz, sin mez-

cla alguna, las ingles, los sobacos, entre los dedos de los pies.

El baño conviene darlo por la mañana, antes de tomar el primer alimento.

No ha de pensarse que con esto terminó la limpieza del niño, pues, además de otros cuidados, es forzoso, antes de acostarlo, lavarlo cuidadosamente, limpieza que, si el médico lo autoriza, puede consistir en otro baño.

La razón se halla bien a la mano. Los niños sanos no paran de jugar, de tirarse al suelo, de revolcarse sin descanso. Al llegar la noche están llenos de sudor, de polvo, cuyo contacto con la piel durante toda la noche no puede sino perjudicarles.

Procedimiento para extraer hidrógeno del agua y aprovecharlo como combustible

Un descubrimiento que quizá revolucione el mundo industrial y pruebe ser de lo más económico y práctico, acaba de presentarse ante los ojos de algunos Ingenieros y expertos americanos en la prisión de Folson, California, nada menos que por un presidiario, James F. Burke, quien demostró el proceso para obtener hidrógeno del agua a un costo de un centavo por mil pies cúbicos de gas.

Burke ocultó parte de su equipo detrás de una cortina, pero cuando finalmente aplicó una corriente eléctrica al agua contenida en varios frascos de cristal, hizo que a la vista atónita de los expertos industriales apareciese el hidrógeno puro en la proporción mencionada. Luego explicó que parte de su invento consiste en la mezcla de agua potable con ácido sulfúrico, carbonato de plomo, borato de sodio y d'óxido de bario, mostrando allí mismo los pesos y volúmenes de cada uno de estos ingredientes. Hecha esta mezcla, depositó en el fondo de cada uno de los frascos un electrodo de cobre, efectuando las demás operaciones tras de las cortinas, en unos 35 minutos.

En seguida mostró el electrolito líquido y vació parte en ca-

da una de las celdas electrolíticas. En estas celdas puso agua y ácido sulfúrico, conectándolas a baterías secas operadas en series. En una prueba de 20 minutos con relojes de precisión, el aparato de Burke produjo 47 centímetros cúbicos de hidrógeno, con la aplicación de 7 de un voltio y de 46 amperes. Una segunda prueba con corriente de 1 voltios produjo hidrógeno a base de 7.6 hora watt por pie cúbico.

De acuerdo con los cálculos presentados por Burke, los automóviles podrán emplear hidrógeno como combustible con un costo de medio centavo por hora, los aeroplanos por cinco centavos hora, y una casa de ocho cuartos podrá ser calentada, alumbrada y eléctricamente operada por menos de un dólar al mes, con el combustible de hidrógeno.

Entre los delegados que examinaron el invento se encontraba el Ingeniero Electricista señor C. E. Rheim, de la National Carbón Company, de San Francisco, California, quien manifestó que si el invento de Burke era capaz de producir gas comercial al costo indicado en las pruebas de laboratorio improvisado en la Penitenciaria de Folsom, quedarán sin ningún valor millones y millones de dólares de equipos de las modernas industrias. Estas mismas ideas expuso el señor Charles S. Knopp, Ingeniero en Jefe de la Pacific Gas and Electric Company, de San Francisco, que proporciona servicio de gas en todo el Norte de California.

EL VALOR DE LA NARANJA

El jugo de naranja es provechosamente utilizado para el tratamiento de las afecciones artríticas, en que se obtienen los más satisfactorios resultados.—*Doctor Lagaye.*

La naranja facilita la eliminación de los resíduos, activando las glándulas digestivas. Combinada con el limón, estimula las funciones hepáticas y renales.—*Doctor J. Clavel.*

Excepcionalmente ricas en vitaminas, las naranjas poseen, además, virtudes para curar las diferentes manifestaciones del ar-

tritismo; obesidad, arterioesclerosis, reumatismo, gota.—*Doctor J. Clavel.*

Está admitido hoy que los niños, en su período de lactancia, soportan fácilmente la leche esterilizada y aún la concentrada, si se tiene en cuidado de darles de tiempo en tiempo un poco de jugo de naranja.—*Doctor Lucien Flament.*

Las naranjas contienen el máximo de vitaminas, y nada de alcohol.—*Doctor Dauphin.*

Las intoxicaciones crónicas, la tendencia a la uremia y a la acidosis, no resisten a una cura de naranjas, la más agradable de todas las terapéuticas.

La naranja posee, además de un gusto tan agradable, las propiedades de un laxante ligero, siendo muy recomendadas por los médicos.

Muchos cirujanos realizan hoy día la desintoxicación preopeatoria sometiendo a sus enfermos al régimen de naranjas. No esperéis a encontraros en sus manos para comerlas.

Las vitaminas son indispensables en toda alimentación. Las naranjas que las contienen son el alimento vivo por excelencia. Comed naranjas todos los días.

Una naranja por la mañana en ayunas, y tendréis buena salud.

Se aconseja la naranja a los dispépticos para compensar el régimen a que se les somete de pastas alimenticias, cuya digestión es fácil pero que son pobres en vitaminas.

¿Quiere usted dar gusto a los niños? Dele naranjas. Este sabroso fruto es para ellos una golosina, y sin saberlo enriquecen su pequeño organismo con las vitaminas indispensables al crecimiento.

Si siente usted debilidad o cansancio, no vacile en comer naranjas: en ayunas, con sus comidas por la noche al acostarse, etc. Es el mejor remedio para recobrar la vitalidad perdida.

La naranja procura buen color al semblante, dándole ese aspecto de frescura que es el exacto reflejo de la buena salud. Comer naranjas es el medio más seguro para conservar la belleza y la juventud.

Ninón de Lenclós comía diez o doce naranjas por día, y conservó toda su vida, que fué larga, un cutis de lirio y de rosa.

Muy rica en vitaminas, la naranja evita las enfermedades llamadas de crencia, como el escorbuto, y la enfermedad de Barlow, siendo éste el motivo por el cual se debe dar a los niños de pecho todos los días cucharaditas de las de café de jugo de naranja bien maduras. La acción de la naranja es particularmente eficaz, en la higiene de los dientes y de las encías. Comiendo muchas naranjas se evita la caries. Para tener una boca bella, unos dientes blancos y unas encías sanas y frescas, hay que comer naranjas en abundancia.—*Doctor Imbert.*

Curación de la Locura

El doctor Enrique Llamas dió una conferencia en Bogotá, *Colombia, y en la Universidad Javeriana acerca de la curación* de la locura por medio de la operación quirúrgica. Los psiquiatras más afamados han tratado de buscar un remedio a la demencia, pero hasta hoy su único aporte consiste en teorías más o menos abstrusas. Consideran notables alienistas que la locura precoz es hereditaria; Freud dice que se debe a un complejo resultante del choque entre el subconsciente que quiere manifestarse, y el conciente, que lo reprime. Hasto hoy se ignoraban las causas de la *psicosis constitucional; ningún científico podía explicarse cómo* se producía el desequilibrio, sin aparente lesión de las células nerviosas.

Conocidas las diversas conjeturas de los sabios europeos, puede la ciencia colombiana enorgullecerse por haber sido uno de sus miembros, el doctor Enrique Llamas, el descubridor de las causas que motivan la psicosis constitucional. El doctor Llamas demostró en su conferencia que la locura se debía a focos de infección. Citó, para comprobar su aserto, varios casos radicalmente curados. Algunas de las personas que fueron liberadas de los manicomios por el doctor Llamas, dieron en el salón de actos de la *Facultad Javeriana, testimonio público de su curación.* El doctor Llamas, después de ocho años de estudiar intensamente las distintas manifestaciones de locura, llegó a la conclusión de que la demencia es una encefalitis tóxica. Las toxinas se originan en los casos de amigdalitis y sinositis.

La idiotez era considerada como incurable; el doctor Llamas, extirpando los focos de infección, restableció completamente a un individuo que era maniático, idiota y epiléptico.

Freud cree que para curar una simple neurosis se requiere un tiempo indefinido; el galeno colombiano obtuvo, para quienes a él acudieron, una total mejoría después de dos o tres meses de operados.

La importancia del descubrimiento hecho por el acreditado médico colombiano no tiene límites. El mundo avanza. La ciencia penal, la educación y la sociología van con este descubrimiento a sufrir una transformación que nadie soñara. ni en sus más cálidos delirios de progreso.

Ferri decía que el criminal era un degenerado ingénito; ahora surge como lógica consecuencia la certidumbre de que el anormal en las más de las veces comete un delito no porque haya heredado el impulso vesánico, sino porque tiene focos de infección que al enviar toxinas al cerebro quebrantan el recto funcionamiento del órgano central.

Planeta bien acompañado

Los siete Satélites de Júpiter

La Tierra no tiene más que un satélite, la Luna, y además éste se halla completamente muerto; Júpiter tiene siete; acaso tenga más (actualmente se habla de un octavo, aunque con alguna incertidumbre), pues es 1,279 veces mayor que la Tierra, pero no se han conocido largo tiempo más que cuatro, y sólo desde hace algunos años, gracias al perfeccionamiento de los anteojos y a la fotografía del cielo, se han descubierto otros tres. Además, estos últimos chocarán entre sí y se romperán algún día, en época todavía lejana, porque fatalmente se encontrarán en el mismo camino. Estos pequeños mundos tendrán, pues, una existencia corta.

Un mundo en formación. — El gigantesco planeta Júpiter ha sido estos últimos años objeto de descubrimientos importan-

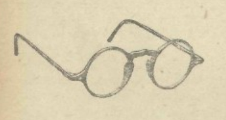


que no ven...!!

Manos

que no responden.

■



El que se dedica a las tareas del campo, debe ver mucho, siempre mucho mas, cada vèz mejor, día por día más claramente.

■

Heider & Fornio

18 de Julio 1022

frente a la Avda. Agraciada

tes. Si examinamos este mundo gigante con auxilio de un anteojo, percibimos un globo achatado surcado de bandas coloreadas y rodeado de un cortejo de cuatro lunitas que no lo abandonan nunca. Estos satélites giran en el sentido del ecuador del planeta y dan lugar por su desaparición detrás de Júpiter o por sus pasos por delante del disco de éste a fenómenos muy interesantes. Desde todos los puntos de la Tierra se ven estos eclipses en el mismo momento, de tal manera que el astrónomo tiene a su vista un verdadero reloj para arreglar sus cronómetros.

Rodeado siempre de nubes, Júpiter no deja ver de su superficie sino ciertas partes borrosas; sin embargo, se sabe que gira sobre sí mismo en nueve horas cincuenta y cinco minutos.

La constitución física de Júpiter es todavía un enigma para nosotros.

Tres descubrimientos nuevos. — Hasta 1892 no se conocían más que cuatro satélites de Júpiter, pero en septiembre de dicho año Mr. Barnard descubrió un quinto satélite difícil de percibir por su pequeñez y por su proximidad al planeta, y se necesita anteojos de 45 a 50 centímetros de abertura para hacer de él buenas observaciones. Su distancia al centro de Júpiter no es más que de 181,1000 kilómetros.

La magnitud de estos satélites es distinta. El quinto, el más próximo, aparece como una estrella de 13ª magnitud y no mide más de 257 kilómetros de diámetro.

Io mide 6,255 kilómetros: Europa tiene próximamente el mismo volumen, pero Ganímedes, el mayor, tiene un diámetro casi igual al radio terrestre, y Calixto presenta también buenas dimensiones, con un diámetro de 7,607 kilómetros. Las últimas medidas de Mr. Bernard tienden a modificar un poco estos datos, uniformándolos; pero tratándose de masas tan grande y lugares tan apartados, fácil es de equivocarse en algunos centenares de kilómetros.

Se ve que el mundo de Júpiter no tiene nada que envidiar, en cuanto a grosor, al mundo terrestre, que hace triste figura a su lado.

Hacia fines de 1904, Mr. Perrrine, astrónomo en el Observatorio Lick, descubrió un sexto satélite gravitando a una distancia media de 11 millones de kilómetros, es decir, mucho más alejado que el cuarto. Hay que decir que nadie lo ha visto en el campo

del anteojo, sino que su presencia ha sido revelada por la fotografía.

Las placas que sirvieron para esta determinación pusieron de manifiesto en seguida la existencia de un séptimo satélite revolucionando todavía más lejos, a más de 12 millones de kilómetros en 265 días.

Actualmente se discute si un pequeño astro observado en las inmediaciones de Júpiter es un asteroide o un satélite de este planeta.

Una catástrofe futura. — Estos dos últimos satélites ofrecen un ejemplo interesante de dos cuerpos cuyas órbitas se entrecruzan a la manera de dos caminos. Actualmente no pueden aproximarse más que a una distancia de 800,000 kilómetros, pero es posible que las órbitas lleguen a cortarse dentro de algunos siglos, y nuestros descendientes asistirán probablemente a una colisión de estos dos pequeños cuerpos recientemente descubiertos.

Las manchas de Júpiter. — El planeta Júpiter, aun cuando se halla a setecientos ochenta millones de kilómetros, es, por razon de su magnitud, el mundo más accesible a nuestros instrumentos. En una sola noche puede el astrónomo, con el ojo en el anteojo, dar fácilmente la vuelta al planeta gigante, puesto que la duración de su rotación es de unas diez horas. Este globo inmenso nos aparece como un mundo cargado de nubes y vapores. Se halla, sin duda, todavía al estado gaseoso, o líquido, hipótesis admisible atendida su densidad; por más que la observación directa nada nos enseña respecto a su superficie, siempre velada por nubes.

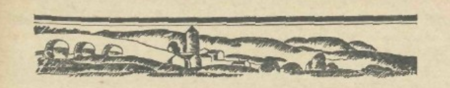
Desde hace cerca de treinta años, los astrónomos vienen observando un fenómeno muy curioso que se presenta en el hemisferio austral. Se ha formado allí una enorme mancha de más de 48,000 kilómetros, o sea cuatro veces el diámetro de nuestra tierra.

Esta mancha, blanca primero, ha variado de color, volviéndose rosa y luego roja obscura, y pasando por todos los tonos intermedios. Desde hace algunos años presenta de nuevo un color claro. Su posición parece bastante estable, por término medio, si bien experimenta un movimiento oscilatorio continuo. Esta región, conocida con el nombre de Mancha Roja, parece constituir los primeros asientos de la corteza de Júpiter.

El resto de las bandas ofrece una estructura sin consistencia, y su aspecto cambia incesantemente.

La climatología de Júpiter. — Si el planeta tuviera una superficie sólida capaz de sobrellevar seres vivientes, la climatología de Júpiter sería bien distinta de la Tierra. A la distancia a que se encuentra del Sol, su suelo no recibe más del 4 por 100 de las radiaciones luminosas y caloríficas que alcanzan a la Tierra. Esto sería más bien frío que calor, y este mundo gigante girará casi en la obscuridad. Pero hay ciertas causas que vienen a compensar esta inferioridad de condiciones climatéricas. La luz y el calor son allí distribuídos uniformemente, porque el planeta gira mucho más velozmente que la Tierra. Las estaciones no existen en este mundo gigantesco; allí reina una primavera perpetua, aunque evidentemente muy fría. Los días no duran más que nueve horas cincuenta y cinco minutos; cinco horas de día y otras cinco de noche. Los años son doce veces más largos que los nuestros, por más que esto no tiene importancia, puesto que la vuelta de los equinoccios no modifica en manera alguna el juego de las estaciones.

Además, la presencia de los satélites en el cielo debe dar a las noches de Júpiter un aspecto pintoresco a que nosotros los terrícolas no estamos acostumbrados. Pero los descubrimientos de los últimos años han puesto de manifiesto que Júpiter no está todavía en estado de recibir seres vivientes. Lejos de ser un mundo frío a causa de su alejamiento del Sol, Júpiter se halla todavía en el período de formación, constituído probablemente por un núcleo líquido, recargado de vapores a temperatura alta. Estos vapores constituyen una espesa capa a propósito para que el planeta conserve su calor de origen. Júpiter está, en suma, en el período por que atravesó la Tierra al principio de las formaciones geológicas, en el momento en que surgían acá y allá los primeros apoyos de tierra firme. Se necesitarán todavía millones de años para que el enfriamiento haga su obra. En tal momento, el Sol dará menos calor y la vida sobre la Tierra se habrá refugiado en una estrecha zona próxima al ecuador; nuestras regiones quedarán invadidades por los hielos polares y los últimos astrónomos terrestres asistirán a la aparición de los primeros seres vivientes en el hermoso planeta lejano que durante tanto tiempo ha alumbrado nuestras noches.



De interés para los Ganaderos

Remisión de material a los Laboratorios

Forma en que deben prepararse y remitirse los materiales para el diagnóstico de las enfermedades del ganado.



En muchos casos de mortandad de animales, el ganadero, a pesar de efectuar autopsias y de estudiar las lesiones que presentan los cadáveres, no podrá establecerse cuál es la enfermedad que ataca a sus rebaños; en esas oportunidades debe solicitar la ayuda de un buen laboratorio, que por el estudio del material que él le remita le indique exactamente el origen de las pérdidas, permitiéndole entonces, mediante el empleo de sueros, vacunas u otro medio de tratamiento, luchar eficazmente contra el mal.

A fin de obtener los mejores resultados y facilitar el diagnóstico del laboratorio, los ganaderos, además de enviar el material más apropiado para cada caso, deben tratar siempre que éste sea fresco, en lo posible extraído de un animal recientemente muerto, y remitirán también todos los datos que puedan ser de interés, indicando, entre otras cosas, en qué especie de ganado se presenta la mortandad, cuánto tiempo hace que existe, si se ha observado en años anteriores, si ataca al ganado de todo el establecimiento, al de una zona o de un determinado potrero, porciento de mortalidad, número de enfermos que mueren por día, etcétera; describirá, si los ha podido comprobar, los síntomas manifestados por los enfermos y las lesiones encontradas en la autopsia, e indicará si el ganado ha sido vacunado contra alguna enfermedad, y en qué época. Por último a fin de evitar confu-

siones en el laboratorio, deberá individualizar cada elemento que envíe por medio de rótulos o etiquetas, donde constarán su nombre y dirección, el material de que se trata y la especie de que procede.

MATERIAL QUE DEBE REMITIRSE EN TODOS LOS CASOS

Siempre que haya mortandad de ganado deberán remitirse al laboratorio, además del material que se indica más adelante para cada caso en particular, un frote de sangre y un hueso de la canilla, extraídos de un cadáver fresco.

Se llama "frote de sangre" o simplemente "frote" la extensión de una gota de sangre sobre un vidrio limpio y transparente. A este fin se venden en las casas de óptica y veterinaria unas láminas de vidrio, llamadas portaobjetos, de 7 centímetros de largo, 2 de ancho y 1 milímetro de espesor, pero, en su defecto, pueden emplearse con buenos resultados trozos de vidrio simple de ventana, siempre que sean transparentes y estén limpios.

Para preperar el "frote" se colocará, sobre el extremo de una de las caras del portaobjetos, una pequeña gota de sangre, que se extenderá con el borde de otro portaobjetos, en la forma que indica la figura: si no se tuvierán portaobjetos, la extensión de la gota de sangre se hará con el borde de una tarjeta de visita o de una cartulina cualquiera. Cuando se recoja sangre de un cadáver se la extraerá preferentemente de los órganos profundos, especialmente del corazón, del hígado, bazo o riñones: si se trata de un animal enfermo, se recogerá una gota de sangre que sale al efectuar un pequeño corte en el borde de la oreja.

Una vez hecho el "frote" se lo dejará secar a la sombra por espacio de 15 a 30 minutos, protegiéndolo de las suciedades del ambiente y de las moscas, y luego se lo envolverá en un papel limpio, estando entonces en condiciones de ser enviado al laboratorio.

El hueso de la canilla se extraerá desarticulándolo en sus dos extremidades, nunca serruchándolo; después de bien descarnado e identificado con un rótulo, estará en condiciones de ser remitido.

El frote y el hueso de la canilla es el material ideal para descubrir el carbunclo bacteridiano y deben enviarse aunque se sospeche otra enfermedad, pues las investigaciones que con ellos se realicen permitirán eliminar por completo las dudas sobre la posible existencia de este peligroso mal.

MATERIAL QUE DEBE REMITIRSE CUANDO SE SOSPECHEN DETERMINADAS ENFERMEDADES

Cuando, por las lesiones y síntomas observados, el ganadero sospeche que se trata de carbunclo bacteridiano o "grano malo", remitirá al laboratorio, además del material ya indicado, un pequeño trozo de cuero de la oreja.

En el carbunclo sintomático ("mancha") se harán los frotes con sangre o serosidad de los "machucones" y de los focos amarillentos que se notan en la superficie y en el espesor del hígado. También se cortarán pedacitos de carne de los "machucones" o "manchas", grandes como una semilla de zapallo, que se harán secar a la sombra y se remitirán envueltos en papeles; si se desea abreviar el tiempo, pueden enviarse esos trocitos frescos, introduciéndolos inmediatamente de recogidos en frascos con glicerina neutra.

En las ocasiones en que se crea estar en presencia de casos de tuberculosis, especialmente bovina y porcina, se remitirán tubérculos y ganglios inflamados o caseosos, acondicionados en frascos de boca ancha con partes iguales de glicerina y agua.

Si se notara que las vacas pierden los fetos con excesiva frecuencia, debe sospecharse que en el rodeo existe el aborto contagioso, enviando entonces en frascos separados, bien limpios y secos, de 5 a 10 centímetros cúbicos de sangre de cada una de las vacas en las que se presentaran los casos. La sangre se extraerá de la vena yugular por medio de una jeringa, previamente sumergida en agua hirviendo durante 5 minutos y secada al aire, procediendo en la misma forma que se hace para practicar sangrías y hemoterapia; después de sacar sangre de un vacuno se volverá a desinfectar completamente la jeringa antes de emplearla en otro, y, a fin de saber por el dictamen del laboratorio cuáles son los animales que padecen el mal contagioso, se establecerá claramente que muestra corresponde a cada uno de ellos.

Cuando se observen las lesiones correspondientes a la papera de los caballos, se enviarán algunos de los ganglios enfermos en frascos con parte iguales de glicerina y agua. Si se tratara de animales vivos, se remitirán frotes de pus, efectuados en la misma forma que si se operara con sangre, frascos con pus, o hilos de algodón desinfectados por inmersión en agua hirviendo durante 10 minutos y luego impregnados con la materia purulenta en

cuestión, teniendo en todos esos casos la precaución de aprovechar el pus del fondo de los abscesos y no el de la superficie.

En el "mal de caderas" de los equinos y en la tristeza de los bovinos se harán frotes de sangre recogida por incisión del borde de la oreja en los animales vivos y del corazón y riñones en los cadáveres; en estas enfermedades los frotes de sangre se harán gruesos, empleando a tal fin una espesa gota de sangre.

En la peste porcina y en la pulmonía contagiosa de los porcinos, se remitirá al laboratorio un hueso de la canilla, y trozos grandes del riñón, pulmón, estómago e intestino, bien frescos y acondicionados con sal o en frascos con glicerina.

Cuando se trate de enfermedades que ataquen a los lechones o a las aves de corral, lo más práctico es enviar por encomienda uno de los animales enfermos, con los síntomas bien acentuados. Por lo general, la lesión es la de una pulmonía que afecta la forma de una cuya. Los cochinillos se atrasan en su desarrollo, están flacos, con el pelo seco, presentan el dorso arqueado, fatiga y tos frecuentes especialmente cuando se les arrea de un lado a otro.

Las larvas nacen en los bronquios y eliminados con el mucopus bronquial, son deglutidas y desparramadas en el medio ambiente. La evolución según Lydin, prosigue transformándose en adultos y las larvas que nacen, ingeridas, son trasladadas por la circulación al pulmón. Lo más aconsejable con el fin de evitar esta infección, es cambiar de potreros a los cerdos todos los años o, mejor aun, dos veces por año.

El cloroformo es el tratamiento que da mayores resultados; bastan dos o tres aplicaciones, por vía nasal, en dosis de 1 a 3 centígramos que se repite a los ocho días, para que desaparezcan los parásitos. Se abandonará toda aplicación de cloroformo cuando se noten en el animal síntomas de anestesia.

REMISION DE PARASITOS

Los parásitos se lavarán primeramente con agua a la que se ha agregado sal común (10 gramos por litro) y se introducirán luego en frascos de boca ancha que contengan alcohol de 70 u 80 grados, calentado hasta la temperatura de 80º.

El envío se hará en esos mismos frascos, convenientemente embalados y bien cerrados con tapones esmerilados o de corcho.

Crianza Natural de Gallinas

No obstante haberse efectuado grandes adelantos en la fabricación de equipos para la incubación de crianza artificial, hay una enorme cantidad de criaderos de aves de corral que recurren a la gallina para criar los futuros reproductores.

Las ventajas de la crianza natural se aprecian especialmente en las pequeñas granjas, en las que el estado de la industria todavía no permite la compra de incubadoras, o allí donde el combustible no se obtiene fácilmente.

No todas las razas se prestan fácilmente para incubar, pues, hay algunas que ni siquiera encluecan, porque han perdido el hábito, debido a la incubación artificial o porque sistemáticamente se le retiran los huevos.

La cloquera es un estado físico que sigue a la postura, y se supone que es debida al desgaste de ciertas materias del cuerpo. Las observaciones más corrientes son las siguientes:

1.º — La gallina prolonga paulatinamente el reposo en el nido.

2.º — En peso pierde de 1 a 1|2 libra.

3.º — Desaparece la nerviosidad y la actividad.

4.º — Las plumas se le rizan y la gallina emite voces características.

5.º — Se echa tenazmente sobre el nido, tenga o no tenga huevos en él.

Entonces se le prepara el nido de incubación sobre la tierra, en un lugar seguro y obscuro. Unas cuantas paladas de tierra fresca y ligeramente húmeda, forman la base del nido. Luego se cubre la base con paja corta y se cierra convenientemente con un cajón bastante amplio con puerta de salida y tapa superior Esta caja no debe tener fondo. Una vez preparado el nido, se colocan en él huevos de porcelana.

A unos pasos de distancia del nido se abre un hoyo en la tierra el cual se llena de tierra fina y mullida para que la gallina pueda revolcarse diariamente. También se le ponen comederos y abrevaderos en una parte bien sombreada. Cuando sea de noche, se coloca sobre los huevos la gallina clueca, y se cierran la tapa y la puerta. Estos huevos son, como se dijo, de porcelana

y solamente se usan para acostumbrar a la gallina a su nuevo nido. Hay que observar si la gallina es rebelde y torpe antes de confiarle los huevos que se escogieron para la incubación.

El objeto de echar a la gallina por la noche, es porque en la obscuridad son tranquilas hasta las más nerviosas; en cambio durante el día advierten el cambio del nido y tienden a volverse al primitivo de postura. Siguiendo estas costumbres se evitarán muchos trastornos.

Al día siguiente se observa a la gallina, levantando un poco la tapa y si está bien echada y el nido en orden, se la deja tranquila hasta el medio día. Si la gallina ha estado nerviosa, esto se notará, en el desarreglo del nido y en que habrá algunos huevos falsos rotos, lo cual indica que no ha llegado el momento de confiarle los de incubación. A las gallinas inquietas no se les *dará alimentación durante las 24 horas que sigan a la colocación* en el nido; así se ponen livianas y se tranquilizan. A una gallina tranquila se le pueden entregar los huevos desde el medio día. Se levanta la tapa, se aparta a la clueca, se le quitan los huevos falsos, se arregla el nido, formando con la mano una depresión de manera que los huevos, naturalmente traten de ir al centro. Se cubre la depresión con un poco de paja y se colocan los huevos de incubación que deben ser de diez a quince, según el tamaño de la gallina, y por último se coloca a la gallina sobre ellos. Algunos creadores insisten en que deben ser un número impar.

A la clueca se le lava el vientre y la parte interior de las alas con una esponja húmeda, quedando entendido que no debe echarse una gallina que tenga parásitos. Con excepción de los polvos de tabaco, no debe usarse ninguno de los otros insecticidas porque dañan los huevos.

Una vez preparado el nido convenientemente, se coloca la gallina suavemente sobre los huevos y se cierran la tapa y la puerta. A la gallina no se le dará alimento sino hasta el día siguiente. En este día y a una hora conveniente, se abre la puerta del nido, una vez que se haya observado, después de levantar ligeramente la tapa, que todo está en orden.

Cerca de la puerta se echa un poco de maíz y se coloca el comedero con el alimento acostumbrado. Se deja sola a la gallina para que pueda salir cuando a bien lo tenga; si es una buena clueca, sale del nido, come lo necesario, bebe, se revuelca y aletea. Una vez que ha cumplido sus necesidades naturales, vuelve sola y cautelosamente al nido.



Predicando con el ejemplo. El Presidente de la República es el inspirador de la ley de cultivo obligatorio de la tierra. Fácil es imaginar lo que sería de nuestra campaña si cada uno se preocupara de plantar, por mes, un solo árbol!



Hermosa perspectiva en la que puede verse al ejército de la República realizando uno de sus desfiles extraordinarios

Las gallinas locas y malas incubadoras dan a veces tal función, que ponen a prueba la paciencia del más santo. Es necesario agarrarlas, examinar el contenido del buche, dejarlas encerradas dos días, después se las deja durante un cuarto de hora debajo de una jaula, para que coman, beban, se revuelquen y satisfagan sus necesidades naturales; después se colocan otra vez en el nido y se las deja encerradas hasta el día siguiente.

Cuando se echa una gallina es muy conveniente que el mismo día o al siguiente, si fuere posible, se pongan a incubar una o dos más; esto tiene por objeto que si nacen muchos pollos se puedan repartir entre dos gallinas o si son muy pocos, entregarlos a una sola clueca dejando desocupadas las demás. Una vez que todas las gallinas se hayan acostumbrado a sus nidos, lo que sucederá al segundo o tercer día, no hay que preocuparse sino en alimentarlas diariamente y variar de vez en cuando la tierra del revolcadero.

Los nidales si se disponen en una pieza o en un corral, no deben estar unos junto a otros, a fin de evitarles confusiones a las mismas gallinas. Conviene espaciarlos y dejar a cada nido sus recursos propios. Si solamente hay dos gallinas, y éstas se desconocen, es casi seguro que al salir pelearán. En cambio, si hay tres o más, la propensión a pelear entre sí es mucho más rara. En el patio o corral, no se dejará ninguna ave, ni menos un gallo.

Mientras está avanzando la incubación se pica y revuelve la tierra del corral y se siembra cebada, diente de león, etc., con el objeto de tenerles un prado a los pollitos cuando nazcan. Los escarbaderos se les conservan y se les arreglan unos montones de tierra para que puedan escarbar.

Una vez que haya terminado el período de incubación, se deja el nidal tranquilo hasta la mañana siguiente, y se arreglan entre tanto, las jaulas de cría, esto si no continúa la crianza en el mismo corral.

Las jaulas de crianza son iguales a las usadas por los gallos, pero levantadas sobre el suelo, para proteger a las gallinas y sus pollitos del rocío y de las lluvias, y también del sol, se cubren con techo adecuado al objeto. Al suelo se le echa tierra fresca de jardín, con pasto y todo lo que pueda traer y se coloca la jaula sobre él.

Los pollitos se sacan y cuentan,y y se colocan en una canasta para transportarlos. A la gallina se levanta con cuidado y

se le frota el vientre, y bajo las alas, con un trapo humedecido en aceite; el objeto de esto es el de destruir los parásitos y sus huevos. Los polvos insecticidas no deben emplearse, porque pueden adquirirlos los pollitos y penetrarles en los ojos. Después se coloca la gallina en su respectiva jaula y se le entregan los pollitos de otras gallinas; esta operación se efectuará durante la noche. Hay gallinas que aceptan con gusto polluelos ajenos, pero otras los matan cuando los ven.

Las jaulas con cluecas se sitúan a buena distancia unas de otras, y deben trasladarse con frecuencia sobre la tierra fresca y suave. Se deben mantener los alrededores de las jaulas bien limpios.

A los pollitos se les dará una alimentación especial, y se tendrá cuidado de que a la gallina no le falte en donde revolcarse. De vez en cuando se la examinará para buscarle parásitos y cerciorarse del estado de salud en que la clueca se encuentra.

Necesidad de una ración bien equilibrada y proporcionada en la alimentación de las gallinas

En estos tiempos de depresión económica, son muchos los avicultores que omiten alimentar debidamente a sus gallinas. Una gallina no puede producir el máximum, si la ración no contiene los ingredientes necesarios para la formación de los huevos. El trigo que es un excelente alimento para estas aves, se vende al precio más bajo conocido en muchos años. Algunos avicultores no usan más que grano de trigo entero, en tanto que otros lo emplean molido en el amasijo, con resultados espléndidos.

La ración bien equilibrada para las gallinas ponedoras, consiste en una adecuada mezcla de grano, ya sea leche abundante o ya un amasijo que contenga una substancia abundante en proteína, como desperdicios de carne o harina de desechos de carnicería, y bastantes alimentos minerales para subvenir a las necesidades del cuerpo del ave y a la formación de la cáscara del huevo. Muchos avicultores están dando a las gallinas, trigo, maíz y leche mezclados con conchas de ostras y piedra calza molidas, con espléndidos resultados prácticos.

Modesto G. A. Hernández.

Enfermedades de los Cerdos

GUSANOS INTESTINALES DEL CERDO

De todos los animales domésticos, es el cerdo el que se ve más atacado por los gusanos intestinales, debido a que ellos comen tierra o lodos putrefactos de una infinidad de gusanos, de modo que a los dos meses que se separan de la madre, ya se les debe hacer la primera aplicación medicamentosa, y otra a los seis meses o antes de entrar en ceba.

Las dosis son: Santonina, 12 centígramos, calomel, 12 centígramos; para cerditos de 40 a 80 libras de peso vivo. Para cerdos de 100 libras en promedio, aplíquese la fórmula siguiente: Santonina, 18 a 30 centígramos; calomel, 30 a 45 centígramos.

Estas fórmulas se echan en la comina, dejándolos de doce a veinticuatro horas sin comer.

El aceite de quenopodio es muy bueno a razón de dos centímetros por cabeza de 60 libras de peso. Cuando se aplique éste, se deben purgar con sulfato al día siguiente.

LOS DESPERDICIOS DE COCINA EN LA ALIMENTACION DE LOS CERDOS

El valor alimenticio de los desperdicios de cocina, depende en gran parte, de la procedencia de los mismos. Los de hoteles restaurants, cuarteles, hospitales, etc., son los más valiosos; luego vienen los que provienen de casas particulares. Según la oficina de química de los Estados Unidos, tienen el siguiente análisis:

Proteína, de 15 a 18 por ciento; carbohidratos, de 31 a 68 por ciento; grasa, de 13 a 33 por ciento; ceniza, de 15 a 36 por ciento.

Es preferible dar las sobras de cocina tal como resulten; es decir, sin conocimiento posterior, pues con esta operación se destruyen vitaminas y pueden producirse ciertos ácidos nocivos. Algunos ensayos demuestran que es posible obtener un aumento diario de 450 gramos por cabeza, con desperdicios de cocina, siempre que se trate de cerdos jóvenes y bien desarrollados. Deben utilizarse solamente los desperdicios sólidos como arroz, car-

ne, papas, verduras, etc., y en estado fresco, antes de que se descompongan. El agua que se emplee para lavar los platos no debe usarse, sobre todo si esta contiene jabones o lejía, que pueden causar trastornos digestivos; además aumenta mucho el volumen. Es preferible siempre adicionar los desperdicios de cocina con otros alimentos más concentrados, como el maíz. Esto recarga el costo del engorde, pero los cerdos pueden darse antes al consumo.

EL REUMATISMO DEL CERDO

El reumatismo de los cerdos puede ser de dos clases, el muscular y el articular, siendo el primero el más frecuente.

Causas. — Aun cuando el reumatismo puede obedecer a la absorsión de un producto tóxico, por lo general la enfermedad se produce por exponer los animales al frío y humedad. Es frecuente que entre los animales transportados durante el invierno a grandes distancias, un gran número de ellos padezcan más tarde de reumatismo, aunque, naturalmente, su mal estado puede imputarse a otra enfermedad.

Síntomas. — El primer síntoma que se manifiesta en los dos tipos de reumatismo, es una marcha difícil de los animales enfermos, los cuales se mueven de una manera lenta, pesada y dolorosa. En los casos de reumatismo articular, las articulaciones se hinchan y se hacen sensibles al tacto. El animal cojea, y cuando la enfermedad ataca más de una pata, los animales permanecen quietos, sin mostrar deseos de marchar. Disminuye el apetito y es consecuencia probable de un reumatismo muscular.

Tratamiento. — No existe, por decirlo así, un tratamiento contra el reumatismo.

Se procurará alojar a cerdos reumáticos en locales confortables, al abrigo de cualquier corriente de aire; se les dará alimentos laxantes y emolientes y se les obligará a hacer el mayor ejercicio posible, siempre que el buen estado del tiempo lo permita.

LAS SUBSTANCIAS MINERALES Y VITAMINICAS EN LA *ALIMENTACION DEL CERDO*

Durante los meses de verano, cuando los cerdos se pasan una parte del día en un buen campo de alfalfa, trébol o colza, etc., y gozan, además, de los benéficos efectos de la luz solar directa, el problema del abastecimiento de minerales y vitaminas no

reviste tanta gravedad como en el invierno. Por consiguiente, en las regiones de clima cálido o templado, este problema ofrece menos inconvenientes que en las comarcas o zonas de clima frío.

El maíz, provee la vitamina "A" (que facilita el desarrollo del animal); el pasto de leguminosa provee la vitamina "B", calcio y también otros elementos minerales. La leche contiene también vitaminas y algunos minerales, por cuya razón siempre debe ser incluída en el régimen alimenticio de los cerdos jóvenes que se encuentran en estado de crecimiento. Cuando no hay leche pura ni tampoco desnatada, conviene utilizar algún producto lácteo preparado y que éste contenga si es posible, aceite de hígado de bacalao. El "Tankage" (desperdicios de carnicería), también contiene, además de excelente proteína, un buen porcentaje de otras substancias minerales.

Durante la estación veraniega, cuando la piara tiene a su disposición un buen campo de pastoreo; el maíz con un poco de "tankage" o leche en una u otra forma constituye una excelente ración para los cerdos adultos. A los cerdos jóvenes habrá de dárseles también un poco de avena partida, torta de semillas oleaginosas, "tankage" y leche a fin de acelerar su crecimiento. Estos deben tener acceso, así mismo, a un campo de pastoreo.

Una excelente ración para las cerdas de cría, mientras se encuentran en estado de gestación, es la siguiente:

Avena molida, descascarada, 150 libras; Acemite de trigo, 100; Torta de semillas oleaginosas, 25; "tankage", 25; Torta de huesos, 25.

Mediante el empleo de la leche necesaria, con estos productos se prepararán unas sopas espesas, con las cuales se alimenta a las marranas dos veces al día. Puede darse también a cada animal de una a tres mazorcas de maíz por la mañana y por la noche, hasta 3 o 4 semanas antes del parto, y también después de pasadas unas 4 semanas o sea cuando los cochinillos tengan 4 semanas de nacidos.

La expresada mezcla de granos también puede utilizarse para la alimentación de los cochinillos en un comedero adecuado. Una vez destetados puede dárseles en un comedero automático hasta que tengan 100 o 150 libras de peso cada uno, cuando se les alimentare con maíz desgranado. Esta mezcla se acompañará con leche y buenos pastos. No se olvide que la leche, el pastoreo y la luz solar, desempeñan un papel importantísimo en la alimentación racional y metódica del ganado porcino.

Significado psicológico de la gimnasia rítmica

Por el Dr. Dubuc Vela

Si observamos la historia de la humanidad, encontramos que la música es una de las más antiguas manifestaciones del espíritu incipiente de los hombres de esas épocas. El ritmo ha sido la pauta por donde se encarrilaron las más grandes pasiones y los más grandes afectos. Esta parte matemática de la música tiene suma importancia; parece que respondiera a una necesidad psicológica. ¿Por qué nos gusta la música? ¿Por qué nos gusta movernos o ver moverse a alguien al compás de ella? ¿Por qué la música es capaz de unir una serie de espíritus heterogéneos y llevarlos a una acción determinada, como los mártires cristianos al suplicio, como el pueblo a la Revolución Francesa? ¿Será una necesidad instintiva?

No hay pueblo en la tierra que no sea rítmico; muchas veces la música en sí falta, pero el ritmo no. Ese tamboreo del tam-tam debe tener un hondo significado psico-histórico. Exalta y crispa el espíritu, despertando en él voliciones aletargadas ¿No fué ese ritmo brutal y primitivo, por su monotonía exasperante, el que movió a los pueblos a ejecutar muchos actos que, mirados hoy día por la lente de la civilización, comprendemos que eran de suma trascendencia para la humanidad? Es muy dable responder afirmativamente.

Según Freud, los instintos tienen fuente somática y se traducen en necesidades que hay que satisfacer, si no queremos provocar en nosotros estados patológicos. Estos instintos tienen su representación psicológica, que nos hace actuar de manera que satisfagamos dicha necesidad. Muchos de ellos provienen actualmente de un orden hereditario, es decir, que han sido adquiridos por las generaciones anteriores (deseos no cumplidos, costumbres asimiladas, etc.,) y que se manifiestan al individuo por medio de una serie de representaciones inconscientes y que se satisfacen mediante estímulos exteriores.

Esta satisfacción de los instintos es la que nos da el placer, sentimos goce. ¿No gozamos ampliamente al escuchar una me-

lodía o al bailar o ver bailar acompasadamente a alguien? Luego, pues, podemos suponer que hay una necesidad somática del ritmo, pues, escuchándolo, satisfacemos algo íntimo en nosotros.

Ahora bien, ¿existiría ese culto a la música si ella no fuera una necesidad? Seguramente que no. Todo ha venido por evolución, y evolución es el desarrollo de las satisfacciones a las necesidades creadas en el desenvolvimiento de la especie. La música es, pues, la satisfacción de la necesidad psicológica del ritmo.

Hemos visto cómo el ritmo puede ser una necesidad psíquico-somática, y que siendo tal, hay que satisfacerla por medio de la música, su más bella expresión, para no provocar disturbios perjudiciales.

Pero por desgracia, no todos los hombres llegan a tener esa satisfacción, lo que, por supuesto, se debe a una serie de factores de orden educacional. Muchos llegan a la edad adulta sin ritmo: "desacompasados", y es casi seguro, y sin casi, que estos sujetos no tienen una vida mental normal. Me contaba un querido maestro de música que todos aquellos sus alumnos a quienes "no les entraba la música", eran torpes para aprender la otras materias. Esto se debe a la insatisfacción de esa necesidad rítmica —cuya procedencia seguramente se pierde en la historia de la humanidad— pero que sabemos que existe en nosotros.

Sabemos que "Nihil est in intellecta quiod non antes fuerit in sensa" (nada hay en la inteligencia que no estuviere antes en los sentidos) Sabemos también por Freud, que muchas representaciones inconscientes no son conocidas por nosotros, por falta de "conexión" con lo consciente. Esta conexión la establece el estímulo exterior, que entra a la conciencia por los sentidos, formando así la personalidad equilibrada.

Pues bien, el instinto del ritmo, como todos, tiene su representación en el sistema inconsciente, representación que necesita un nexo para hacerse consciente. Ese nexo ha sido siempre la música. Pero, si sólo basta con la música para satisfacer dicho instinto, ¿por qué hay individuos que, a pesar de haber tenido una educación musical, siguen no teniendo "oído"? Seguramente esto se debe a que la satisfacción de su instinto sólo es auditiva. Debemos, pues, buscar un medio para educar al sujeto rítmicamente por medio de más sentidos.

La gimnasia rítmica nos da una receta categórica. ¿Qué es la gimnasia rítmica? Es una serie de movimientos musculares ejecutados al compás de la música. En ella, como se comprende-

ra, se satisface el "gusto geométrico" como podemos llamar al ritmo, ampliamente, pues se oye (satisfacción auditiva), se ve (satisfacción visual), y se ejecuta (satisfacción real), el compás, lo que permite, pues, educar en el ritmo musical, y con ello en el ritmo de la vida, al niño o al joven, para evitarle en su vida mental una serie de taras que podrían "descentralizar" su vida social, que ocasionaría la no satisfacción de su instinto musical.

DANIEL DUBUC VELA

Esterilización del Jamón en Conserva

La esterilización del jamón en conserva se hace en muchas fábricas por métodos muy diferentes. Para conseguir un jamón bueno, consistente, se ha de esterilizar —cocer— del siguiente modo. El envase que contiene la conserva se pone en el aparato de esterilización cuando el agua está fría, antes de que empiece a cocer. Por ningún motivo se ha de meter la conserva en agua caliente.

La temperatura del agua se ha de elevar poco a poco, hasta que alcance a 100 grados. Esa temperatura se ha de mantener durante treinta minutos. En el transcurso de 1|2 hora, la temperatura ha de caer a 70 grados, y a este calor se conservará durante cuatro horas y media. Después de la esterilización, la conserva se sumerge inmediatamente en agua fría, a la temperatura de la mano.

Esta esterilización es apropiada para las conservas de jamón que por término medio los envases miden 235 milímetros de diámetro y 120.165 milímetros de alto.

Las latas más pequeñas tienen suficiente con una hora menos de esterilización. Una precaución muy importante para que resulte bien la esterilización de la conserva de jamón es que al envasar contenga 1 por ciento de salmuera y de aspic. Estos líquidos que bañan al jamón, buenos conductores de calórico, permiten una perfecta circulación del calor por toda la masa de carne durante la esterilización. (Fleischwaren und Wurst fabrikation. 16 noviembre 1933.)

Mejoramiento y fomento de la cría caballar en el país

Por el MAYOR DOCTOR ANIBAL BASEDAS

DISMINUCION DEL EQUINO Y SUS POSIBLES CAUSAS

La locomoción moderna ha influído en estos últimos tiempos en la depreciación equina. La tracción automóvil es reputada indudablemente como elemento de ruina para el caballo: observemos sin embargo que toda industria en el curso de su desenvolvimiento, encuentra obstáculos que le son muchas veces causas de contrastes, o, bien florece, y, nuevos adelantos se prosiguen para salvar esos contrastes y dificultades y, este es el caso que se presenta para el automóvil en nuestro país, por lo que es inoficioso pensar hoy que ese vehículo pueda sustituir en un todo la tracción a sangre así como los innumerables y diversos servicios que llena el motor animal.

Los medios de comunicación, es decir, los caminos de la República son muy poco aptos para permitir el libre tránsito del automóvil; sin embargo, éste ha tomado un gran impulso en las ciudades y pueblos, utilizado como lujo y como conductor de cargas; pero su costo, gastos de repuestos, combustible (con precios oscilantes) hacen que el automóvil sea de difícil aceptación en plena campaña.

El caballo, ya sea utilizado para la tracción o para la silla, es de bajo precio, su mantenimiento es económico y fácil, es utilizable en cualquier terreno y para todo servicio.

En nuestro país, hemos tenido un factor determinante, causal de la baja en nuestro stock equino. La disminución empieza después de la revolución de 1897, para culminar después del 1904. Se comprende fácilmente que así sea, si se estudia, y analiza la forma de requisición de los ejércitos en pié de guerra. El Ejército Nacional daba sus vales cangeables por su valor efectivo al terminar la contienda: el *contrario*, no los daba, y, aunque así lo hiciere, hecha la paz, desaparecían las autoridades responsables de ese ejército, y con ellas, la posibilidad del cobro de los vales; como consecuencia directa, el criador, pierde sus haciendas, el

mercado equino poco movido para recuperar aquellas pérdidas, no dá al hacendado una explotación remunerativa, contrariamente a lo que sucede con el mercado bovino que es permanente, de fácil salida, dejando siempre un "haber" capaz de cubrir los gastos y pérdidas, circunstancias que influyen en los intereses rurales para apreciar y encarar en explotación la cría caballar.

El espíritu emprendedor de nuestros inteligentes hacendados, la unidad de pareceres entre todos los interesados en el fomento de la cría caballar, llevados con tesón y trabajo, y gran tacto comercial, incumbe abordar una mejor orienada explotación zootécnica, facilitando los elementos necesarios a este progreso, aplicando y buscando procedimientos científicos para el engrandecimiento de la producción caballar.

No puede hablarse de mejora caballar si ésta no se realiza sobre una base técnica e indudablemente, será ésta la proporcionada por el profesional veterinario, elemento especialmente capacitado para inicior esta grandiosa obra.

La cría caballar en el Uruguay. — La cría caballar en la República del Uruguay puede decirse que es nula. Contadas son las cabañas nacionales dedicadas a la producción equina, y, eso, en su casi totalidad, son productos de carrera. Si miramos al Oeste, bien podemos fijar la atención en la forma que se explota el equino entre nuestros vecinos los argentinos, analizar el camino por el cual éstos han encontrado la manera eficaz para el mejor fomento de la cría caballar, habiendo conseguido en alto grado una producción óptima y perfeccionada, cuya prueba incontrovertible es la presentación de los hermosos ejemplares que anualmente se exponen en la Exposición Internacional de Palermo, causando verdadera admiración general; pues, no es solamente lo que la motiva la presentación de razas extranjeras, sino también que junto a los hermosos Percherones, Pur-sang, Bolones, Hakneys, etc., desfilan con aires bravios, tipos criollos puros de Córdoba, Entre Ríos, etc. Esos ejemplos altruistas son dignos de imitación, porque ellos traducen y sintetizan la labor intensa de muchos años, el esfuerzo y la voluntad, la acción juiciosa y educativa de hombres tenaces y laboriosos. Imitémosles, e intentemos en buena hora la iniciación de una era próspera para el porvenir de la raza equina, de un futuro esplendoroso que marcará el despertar de una raza equina, de un futuro esplendoroso que marcará el despertar de una riqueza promisora y hoy desconocida. Estimulemos con el apoyo

moral a esas iniciativas, la producción científica del caballo, y, dentro de breves años la labor se verá coronada con el mayor de los éxitos diversificándose la explotación de la tierra por cuya obra todos debemos bregar sin descanso.

Explotación del caballo. — Tomemos la iniciativa y orientémonos hacia una producción científica y razonada para abordar más tarde la multiplicación en vasta escala. Pensemos en la armonía del pensamiento, en el conjunto de las fuerzas, para concebir la idea magna del fomento de la cría caballar. Elevemos el concepto del caballo y desentrañemos de nuestra vida rural actual, la rutina que arruina y retrograda la riqueza equina, demos luz, para que con ella, brille lejos de nuestras fronteras en un día cercano, una nueva moneda de intercambio comercial, que sea el fiel reflejo de nuestras riquezas agro-pecuarias y obtengamos un elemento más de lucha en el mercado internacional. La cría caballar está sujeta a la más estrecha observación para sus fructíferos resultados. Debe encausarse bajo severas medidas que importen un deber estricto a cumplir cada vendedor y una seguridad de seriedad y mejoramiento que consagre cada vez más, el mercado ganadero uruguayo.

Los decretos que extiendan las altas autoridades del Estadodo, las reglas impuestas por las comisiones de remontas, las necesidades comerciales para mantener el mercado exterior, las exigencias de éste y del mercado interno, son las determinantes a señalar la ruta que en el fomento de la cría caballar deben seguirse.

Actualmente, sin ninguna ley que regle la producción equina, podemos palpar la forma desastrosa en que se explota el caballo en nuestro medio.

El caballo de carrera, que tanta producción ha dado al país, explotado sin observar las reglas y principios científicos; pues, de hacer obra científica no veríamos en los studs maroñenses el porcentaje elevado de sujetos tarados que se observan. Se empezaría por eliminar de todas las cabañas productoras de caballos de carreras, los padrillos tarados o con enfermedades trasmisibles a sus descendientes (como el cornage) que son en totalidad los sementales que montan yeguas tan taradas como ellos, y que, por las leyes hereditarias han de dar lógicamente productos de tejido óseo débil expuestos a la aparición de defectos o taras con las exigencias del "trainning".

Los compradores de esos productos, ven así reducidas sus

posibles ganancias y hasta dudan invertir sus capitales en productos que han de permanecer largas temporadas en un box bajo la asistencia veterinaria sin obtenerse de ellos resultado beneficioso alguno. Con una severa selección la pureza de la raza del caballo de carrera volvería nuevamente a producir productos fuertes y robustos y adquiriría un desenvolvimiento más importante en *su explotación.*

No puede culparse a nuestro medio ambiente, al clima, etc., el inmenso número de caballos tarados.

El alto grado de reproducción y refinamiento de las razas bovinas y ovinas, y, aún mismo, la introducción de sementales Anglo-Arabes, Ingleses, Arabes, Percherones, Bolones, etc., en nuestro medio, son justificativos suficientes para demostrar que el clima templado de la República se presta admirablemente al aclimatamiento de todas las razas; pues, éstas conservan intactas sus caracteres fisiológicos y morfológicos; conviene pues, una *dirección técnica en la reproducción para que el esfuerzo se vea* coronado de las justas ansias a que aspiran los hombres emprendedores y laboriosos.

INTERVENCION DEL VETERINARIO EN LA CRIA CABALLAR

Nuestros ganaderos han aportado a los diversos certámenes de la industria madre, hermosos ejemplares de razas bovinas, ovinas, etc., demostrando con ello una dedicación constante al par que conocimiento exacto de los diversos problemas que se presentan en la selección y refinamiento de las razas. Debemos hacer notar sin embargo, que, no cuidan tan severamente, como sería de desear, las leyes zootécnicas anotadas, como para la especie equina. En ésta, una alteración de los caracteres morfológicos, es suficiente para hacer perder en un instante la labor de mucho tiempo. La obtención de un producto no es la resultante de un simple acoplamiento del macho y de la hembra: es el conocimiento profundo de las razas a aceptar y el estudio y examen de los individuos acoplados.

La herencia, selección, cruzamiento y mestizage son métodos o prácticas que merecen un estudio y aplicación particular, regidos por las leyes científicas que de la experiencia y la práctica se han podido deducir.

Enfermedades infecciosas, orgánicas y taras, desórdenes nu-

tritivos y nerviosos, así como las anomalías y mutilaciones, son entidades patológicas que sólo el médico Veterinario puede apreciar, justificar y discernir en su importancia.

La elección de un macho o de una hembra debe ser precedida de una severa revisación veterinaria, seguida de una enérgica prueba que revele las aptitudes con respecto al servicio a que se destinan los productos, pues estos han de heredar de sus procreedores las bondades, caracteres y particularidades que los distinguen.

El fin del cruzamiento es absorber una raza por otra o bien, producir mestizos. Con el cruzamiento se obtiene aumento de fecundidad, fusión de los caracteres en los mestizos, aparición de aptitudes y caracteres nuevos. Para no perder el aumento de fecundidad conviene evitar el cruzamiento de sujetos de próximo paréntesco. La fusión de los caracteres en los mestizos parece ser más que una aparición teórica, puesto que su variabilidad en número y su reparto es un tanto difícil de preverlos. Sobre esta fusión de los caracteres obra el valor de los reproductores (los raceadores, por ej.) ; la herencia ancestral o atávica y conservación de ciertos caracteres, propiedades y aptitudes individuales durante el transcurso de algunas generaciones. Después del primer cruzamiento, llevada la reproducción de mestizos entre sí, hasta un pequeño número de generaciones para evitar manifestaciones propias de los padres que iniciaron el cruzamiento, se procede al mestizage. En esta operación zootécnica toca al hombre con criterio práctico y una labor perseverante e intensa dislocar caracteres, propiedades, aptitudes y bondades de los tipos elegidos en la reproducción y una vez obtenido, detenerla, provocando entonces y conservando la yuxtaposición de aquellos caracteres, propiedades, etc.

Cuando en la operación del mestizage se presentan caracteres morfológicos y fisiológicos distintos a aquellos que se desean conservar y reproducir indefinidamente el hombre interviene nuevamente, para separar los individuos que se alejan de los caracteres étnicos de las razas acopladas. Procede así, seleccionando los productos, medio eficaz para conservar la pureza de las razas y eliminando todo individuo que se separa de las condiciones originarias de estas razas. Con una selección metódica y ordenada se consigue la adaptación al clima y al suelo del país; una mayor resistencia a los estados mórbidos y de una gran economías en el empleo de reproductores.

La selección natural, ejerce una acción imperiosa en el conjunto de la especie como muy bien lo dice Darwin en su teoría que transcribo:

"La selección natural es un factor esencial en la evolución, pues los seres nacen con variaciones individuales ligeras, unos perecen y otros sobreviven; estos últimos son aquellos a quienes han favorecido condiciones ventajosas en la lucha por la existencia en la concurrencia vital. Las variaciones útiles, son pues, conservadas en cada generación y los tipos se transforman lentamente por la fijación hereditaria de las modificaciones favorables".

El hombre ayuda con sus métodos y procedimientos a cultivar y, si es posible, aumentar esas modificaciones favorables mediante una selección individual, una alimentación e higiene severas, y constante, una gimnástica funcional cuyo rol, es de suma importancia, pues es capaz de dar nuevas particularidades y formas al individuo tratado.

La aplicación de los conocimientos trazados de manera tan somera implican un conjunto de saber y de experiencia vastísima. El tiempo, la voluntad, el trabajo son elementos capaces de dar al hombre la satisfacción de llevar al más alto grado la formación de un tipo dado.

Propiedades Nutritivas del Tomate

El tomate resulta hoy una de las verduras de más aceptación; y pocas son, en verdad, más merecedoras de popularidad. Es uno de los alimentos protectores que contiene elementos de mayor valor para el cuerpo humano. El tomate se puede comer crudo, o en su jugo hecho en salsa o líquido, como bebida refrescante.

Es muy beneficioso, debido a que contiene muchas vitaminas. Su valor no desmerece porque se cocine o porque se guarde en latas. En esta última forma es el vegetal que mejor se presta y más se consume.

El puré de tomates se hace de la pulpa, sacándole la piel y las

semillas. La pulpa se cocina hasta que tome cierta consistencia. El puré de tomate se prepara con o sin sal, según sea el gusto de cada uno.

La pasta de tomate es un producto sólido concentrado, que se fabrica haciendo hervir la pasta hasta concentrarla y poderla envasar en latas.

Ultimmente, los médicos recetan mucho el jugo de tomates y se usa para combatir ciertas enfermedades, como ser el escorbuto, el raquitismo, etc. Se recomienda para los niños y se les ha dado a bebés de seis y ocho semanas.

Para las personas recién operadas, para inválidos, convalecientes de alguna grave enfermedad, el jugo de tomates es muy nutritivo y es delicioso. Muchas autoridades prefieren como bebida el jugo de tomates al de naranjas, pues contiene elementos valiosos, pudiéndose alternar el uso de ambos.

El jugo de tomates es excelente para aquellas personas que siguen un tratamiento contra la obesidad y también para los anémicos. No solamente es una bebida nutritiva, sino que es muy refrescante y estimulante.

La Cura de la Lepra

En el paraninfo de la Universidad Javeriana de Bogotá, Colombia, el Doctor Aniceto Montero disertó sobre la lepra. Los rasgos principales de la conferencia fueron éstos:

La misión de la medicina no es propiamente curar, sino prevenir; de aquí la importancia excepcional de un diagnóstico que logra señalar la existencia de la enfermedad antes de que aparezcan sus caracteres palpables aún para los menos entendidos en la ciencia de Hipócrates. El Doctor Montero demostró que siete años antes de las manifestaciones típicas de la lepra, ésta, para el ojo del verdadero hombre de estudio, presentaba signos de su existencia, como sudor en la planta de los pies y en las manos; uñas cortas, estiradas y quebradizas; aspecto depilado del rostro; renitis; muñeca ancha, y caída del vello.

Es contagiosa o hereditaria la lepra? Ella, según el Doctor Montero, es hereditaria; para comprobar su aserto se sometió él



El campo tiene, entre otras virtudes, la de amalgamar todos los sentimientos. Desde el más encumbrado hasta el más modesto, se confunden en la contemplación de un asador a punto de ofrecer el sabroso asado criollo



El Estadio Centenario vibra de entusiasmo todas las veces que se congregan en él grandes multitudes. Siempre hay motivo para exteriorizar los más cálidos entusiasmos

mismo a la transmisión del bacilo de Hansen, y no apareció la enfermedad. Esta tesis trascendental ha sido ratificada por las *escuelas alemana y francesa, por largos años de práctica en los* laboratorios y por las estadísticas del mundo entero. La lepra sólo es contagiosa en un cinco por ciento y esto es debido especialmente a las condiciones favorables del ambiente.

La lepra descalcifica al paciente; ahora bien, una madre *que padezca la enfermedad dará a su hijo leche que carece de las* vitaminas esenciales, y favorecerá, en consecuencia, el desarrollo del germen que está latente en el niño; luego, lo primero que se debe hacer en los leprocomios es apartar a los niños y someterlos a un régimen especial.

La creencia, tan extendida, de que la lepra se desarrolla en las clases bajas de la sociedad, no se justifica alegando el desaseo en que viven; la causa es otra: la enfermedad halla un medio propicio por la desnutrición de esas clases abandonadas.

La lepra es curable, pero no se puede usar el mismo remedio; a unos conviene el chalmugra, a otros bismuto, a otros, en fin, extractos de tiroides.

Insistió especialmente el Doctor Montero en la importancia de las especializaciones; la ciencia no se desarrolla si el recién doctorado no va a Bruselas, Hamburgo, París, etc., a obtener un diploma sobre una rama definida de su profesión. Prometió en una de sus próximas conferencias ocuparse de los descubrimientos realizados por el Doctor Lleras Acosta, de quien dijo que era un monumento de la inteligencia latina.

El Doctor Montero es un sabio en toda la sugestiva significación del vocablo, es un apóstol de verdad que ama a los que sufren, es, en síntesis, un hombre que impone admiración por la luz que brota de su cerebro y por la generosidad que adorna su corazón.

En Colombia y México nació la leprología. Juan de Dios Carrasquilla fué uno de los que primero cultivaron el bácilo de Hansen. No sólo honran la ciencia colombiana los trabajos de Carrasquilla y de Lleras Acosta, sino también, y de manera especial, las investigaciones del Doctor Manrique sobre el carate y su remedio eficaz: el unguento citrino.

El cultivo del bacilo de la lepra y de la tisis es muy difícil por la cápsula que los protege. Y es precisamente aquí donde resalta el mérito de la obra del Dr. Lleras Acosta, quien cultivó

el bacilo ácido resistente, siendo de notar que quinientos especialistas lo han estudiado bajo la forma no ácida resistente, y sólo mueve en el mundo bajo la forma ácida resistente. Ferrand de Cataluña, y Rouz, de Lyon, percibieron cambios morfológicos en el bacilo, y esto también fué advertido por nuestro eminente compatriota, al decir que veía trozos que se movían con movimientos de retracción del protoplasma. El Doctor Lleras creyó por un momento que eran bacilos degenerados, pero luego notó que esas formas nuevas aseguraban la permanencia del bacilo de Hansen. Estas formas nuevas han sido bautizadas por el Doctor Montero con el nombre de séquito bacilar.

Por medio del depósito cromógeno percibe el Doctor Lleras que los bacilos de la tisis y de la lepra se derivan de un hongo común. La gloria del ilustre médico colombiano está en haber sido el segundo que cultivó el bacilo en un depósito cromógeno. La sugerencia que hace de que la lepra leonina puede ser una forma de septicemia agudizada, abre un vasto campo a la investigación Recomienda el Doctor Montero a los discípulos de Lleras Acosta que continúen trabajando en el perfeccionamiento de la vacuna descubierta por su maestro, pero que se valgan de formas jóvenes y no cadavéricas. El análisis del Doctor Montero demostró que el Doctor Lleras Acosta constituye un positivo valor en las ciencias.

Pasó después el conferenciante a probar la efectividad de la cura espontánea de la lepra. Numerosas proyecciones ratificaron su aserto. De las palabras del sabio, se deduce la posibilidad cercana de un triunfo contra el terrible flagelo. En efecto, se ha observado que si se trasladan los leprosos a un clima medio y se les sujeta a un régimen dietético a base de alimentos que contengan calcio, yodo y otras substancias adecuadas, la lepra desaparece paulatinamente. Lo que no ha logrado la ciencia es curar las llagas producidas por las osteitis agudas.

Si en Europa la lepra ha disminuído, se debe, en gran parte, a estos tratamientos y a la esterilidad de los enfermos. Se requieren trabajos preciosos para distinguir las manifestaciones sifilíticas de las leprosas. Con harta frecuencia están en los leprocomíos individuos que no padecen la enfermedad. El Doctor Montero, hizo, finalmente, breve exposición sobre la lepra por razas y por regiones, además de otros puntos de trascendental importancia.

El Banco no tiene accionistas, ni los procura.

En estos tiempos de inquietud, con sus perturbaciones de cambios, sus restricciones de toda índole en el comercio y las finanzas internacionales y con sus posibles complicaciones políticas, es evidente que una Compañía radicada, está en mucho mejores condiciones de dar seguridad y general satisfacción a sus asegurados que una Compañía extranjera cuyos negocios están diseminados por todas partes del mundo

Un Contrato de Seguro de Vida es una operación a largo plazo, y es una equivocación mirarlo únicamente desde el punto de vista de un futuro inmediato, perdiendo de vista factores y peligros perturbadores del porvenir.

- El Banco de Seguros del Estado no tiene accionistas y, por tal circunstancia, no está dominado por la influencia que explicablemente tendrían que ejercer sobre él quienes han invertido capitales para formar las necesarias reservas

- No teniendo accionistas, no le preocupa el dividendo y, consiguientemente, puede ofrecer a sus clientes seguros más claros, más liberales y sobre todo, más convenientes

- El Estado habilitó al Banco para que iniciará sus negocios, concediéndole, en la misma ley de creación, la más amplia autonomía

●

El Banco de Seguros, dada la forma de su constitución y por ser un organismo nacional, sólo desaparecería cuando antes hubiera desaparecido el Estado. La garantía de la Nación está perfectamente ligada al Banco.

Avispas que destruyen flores

Por el entomólogo Pablo Köhler

A MEDIADOS del mes de octubre, durante una breve estada en el Alto Valle del Río Negro, pudimos observar un raro fenómeno en las flores de perales, manzanos y membrilleros, cuando el agrónomo regional, ingeniero Juan Barcia Trelles, nos había llamado la atención sobre anomalías y lesiones en los botones florales de las plantas citadas; a más de éstos, ofrecieron también las flores abiertas y los frutitos recién formados, diferentes daños.

Al observar desde más cerca, pudimos ver que los pimpollos mostraban averías, causadas por algún insecto masticador, en forma parecida a la que pueden efectuar diferentes especies de gorgojos.

Tan pronto como se abre la flor, que lo hace a pesar de la mencionada mutilación, aparecen los pétalos o rotos, o con incisiones, etc., y vemos los estambres privados de sus anteras, faltando también la parte superior de los mismos.

También en los frutitos pueden verse lesiones, dado que el insecto, al mutilar el botón floral, los lesiona muchas veces a ras del cálice, perforándolo primero y después los pétalos; de tal suerte se notan fuertes incisiones en la base del cálice y a la par en el frutito, que no adelanta y se seca sin aumentar su tamaño y después cae. Esta circunstancia nos hace pensar que tampoco había polinización, pues frutitos dañados por la oruga del bicho de cesto no caen tan fácilmente y llegan siempre a cierto tamaño, y muchas veces hasta la madurez.

Ahora, ¿de qué insecto puede tratarse? No descubrimos ninguno en el acto de producir los daños, pero observando el mismo fenómeno en diferentes lugares, nos dimos cuenta poco a poco de que los árboles más dañados se hallaban en los alrededores inmediatos de las viviendas de los fruticultores; a medida que nos alejamos de las casas, aminoran y merman los daños, para desaparecer más lejos, en una distancia de 100 a 150 metros.

Gorgojos no había, moscas no lo pueden hacer; tomamos en

consideración la relación entre la ubicación de los árboles dañados y la vivienda respectiva del chacarero y llegamos así a la solución del problema.

Sobre las paredes de todas las casas y en todas las chacras revisadas, se hallan nidos de avispas albañiles que tienen la costumbre de acumular dentro de sus casitas de barro una cantidad de polen para la alimentación de sus larvas; hay varias especies diferentes, que pertenecen a la familia de las abejas silvestres (apidae); poseen mandíbulas muy fuertes y las utilizan para abrirse paso hacia el centro de las flores.

Como los frutales mencionados al principio son los primeros en florecer, las avispas aprovechan y privan a las flores de su polen, practicando previamente las incisiones y aperturas necesarias, que les permiten el saqueo de las anteras. Lógicamente inician su labor destructiva en las proximidades de sus nidos, en las cercanías de las casas.

Dado que casi todas estas casas carecen de un revoque exterior y no están blanqueadas con cal, sólo se puede descubrir con dificultad los nidos de barro de las avispas.

Un remedio seguro consistiría, por consiguiente, en el revoque y blanqueo de las viviendas, galpones rurales, etc., y en la destrucción periódica de los nidos de las avispas que sobre ellos construyeran en adelante. Esta tarea de destrucción es muy fácil y sobre una pared blanqueada se destacan los nidos de barro más nítidamente.

Fabricación de Hidromiel

Se mezcla miel y agua en proporción variable de acuerdo al tipo del vino y graduación alcohólica que se quiera obtener. La cantidad de miel puede variar entre 15 y 30 kilos para cada 100 litros de agua. Una vez bien mezclada, se hierve y espuma la solución. Cuando se ha enfriado, se procede a agregar 350 gramos de ácido tartárico para 100 litros de solución. Se coloca en un barrial bien limpio y cerrado que dispone de un burbujeador para el escape del gas carbónico que se desprende con la fermentación, pero para que ella se produzca favorablemente, es menester agregar unos litros de jugo de uva exprimida, o de lo contrario, unas levaduras seleccionadas que pue-

den conseguirse en los laboratorios. Puede agregarse 150 gramos de malta peptona y 100 gramos de fosfato de amonio por cada 100 litros de líquido; ello sirve de alimento a la levadura.

El barril no debe llenarse por completo, sino dejar una quinta parte sin llenar.

Al principio, la fermentación es activa, con gran desprendimiento de anhídrico carbónico, lo que se nota aplicando el oído: se siente el ruido que producen las burbujas.

Cuando la fermentación decrece para entrar en la segunda faz o fermentación lenta, debe trasegarse el líquido a otro barril más chico, porque ahora el líquido debe ocupar todo el recipiente sin dejar casi espacio vacío para evitar contacto con el aire y porque en adelante la fermentación será muy lenta.

El barril debe colocarse en un sótano para evitar la influencia de la temperatura exterior.

Carbunclo sintomático o "Mancha" de los lanares

PERIODICAMENTE suele desarrollarse en el ganado lanar una enfermedad microbiana, que causa crecida mortandad la que puede alcanzar al 30 % de los enfermos, y aun más, a veces. La enfermedad de referencia es el **carbunclo sintomático** o **mancha** de los lanares que ataca a los animales de cualquier edad, pero con preferencia a los borregos.

El mal evoluciona generalmente en forma rápida, produciendo la muerte entre 12 y 24 horas, aunque no es raro que dure de dos a tres días. En este último caso obsérvase que los animales aparecen tristes, con la cabeza gacha y las orejas caídas; no comen ni rumían y permanecen cortados del resto de la majada; están, por lo general, echados y si se les obliga a levantarse lo hacen con dificultad. Al caminar se les nota mancos o rengos, y revisándolos con prolijidad se puede palpar bajo la piel, correspondiente al miembro que afloja, un tumor doloroso y caliente en un principio, y más tarde frío e indoloro.

El lanar muerto de **carbunclo sintomático** suele presentar como una característica propia de la enfermedad la salida de espuma blanca por las fosas nasales. Al cuerearlo encuéntrasele un

machucón de aspecto seco y esponjoso en la carne, rodeado de una serosidad sanguinolenta. Cuando el machucón es superficial, se observa una mancha rojo obscura en la cara interna de la piel. El cadáver despide olor a manteca rancia.

Lo más evidente en un lanar muerto de carbunclo sintomático, es el **tumor crepitante**, es decir, una hinchazón que al presionarla produce una especie de crujido característico (como el chisporroteo de la leña que arde); está más o menos bien circunscripto y se localiza generalmente en las regiones del cuello (tablas y base del cogote), paletas, encuentro, grupa o anca, muslo y, a veces, en el lomo.

El **carbunclo sintomático** o **mancha** de los lanares, aparece comúnmente en primavera y otoño y después de cambios bruscos de temperatura, de los baños, de los movimientos violentos o cansancio de las majadas, y, algunas veces, a raíz de la castración, señalada, descolada, etc., como lo han comprobado los veterinarios destacados de la Dirección de Ganadería.

El hecho de haberse observado que la aparición del carbunclo sintomático en los lanares suele coincidir con las operaciones de castración, descolada, esquila, baños, etcétera, hace pensar que el germen causante de la enfermedad se encuentra albergado en la tierra de los corrales, y que las heridas, golpes, mordeduras de perros, etcétera, facilitan la infección, por lo que se aconseja seguir en los establecimientos infectados el siguiente tratamiento, que en la práctica ha dado muy buenos resultados: cambiar periódicamente la tierra del piso de los corrales, en una profundidad aproximada de 15 centímetros, reemplazándola con arena o tierra traída de sitios alejados y lugares altos y secos, o bien improvisar corrales (para realizar las operaciones antes citadas) en sitios altos con piso de pasto natural, pudiendo aprovecharse para ellos los lugares junto a los alambrados existentes en los ángulos de los potreros.

Como medida complementaria aconséjase, asimismo, trabajar con cuidado las majadas, evitando el cansancio, golpes, malos tratos, mordeduras de perros, etc., y no omitir, sobre todo, efectuar la minuciosa desinfección de las heridas de castración, esquila, descolada, etc.

Estas medidas pueden ser suficientes en los casos señalados

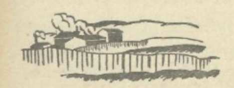
para evitar la aparición de la enfermedad, pero si ella se presenta en forma imprevista y en lanares descansados, es decir, sin ninguna relación con las operaciones anotadas (castración, descolada, etc.), convendrá cambiar de potrero a la majada y recurrir a la vacunación inmediata, que en todos los casos es el procedimiento más seguro para luchar contra la enfermedad.

Como medida de carácter general, se recomienda la cremación de cadáveres o su enterramiento a suficiente profundidad entre dos capas de cal viva.

El Instituto de Higiene Experimental prepara una vacuna específica contra el carbunclo sintomático o "mancha" de los lanares, vacuna que en la práctica da excelentes resultados, logrando que se detenga la mortandad. Esta vacuna se expende al público a ínfimo precio, remitiéndola con sus correspondientes instrucciones directamente al interesado, previo envío del pertinente giro postal o telegráfico.

Cuando haya mortandad anormal de lanares con los síntomas antes descriptos, debe vacunárseles de inmediato; y, si se desea asegurar gratuitamente el dignóstico de la enfermedad, se remitirá para su análisis al Instituto de Higiene Experimental, un trocito de carne del machucón, cortado en forma de lámina delgada (del espesor de un vidrio común de puerta) y de una superficie de uno y medio centímetro cuadrado, la que se dejará secar a la sombra; se lo envolverá después en papel y dentro de una cajita se despachará por correo (encomienda postal). Si se prefiere, el mencionado trocito del manchón se remitirá sin secar y colocado en un frasquito que contenga glicerina. Conviene asimismo enviar descarnado, oreado y bien envuelto, un hueso del brazo o del muslo del animal muerto de la enfermedad sospechada.

Por último, no deberá omitirse dar el aviso correspondiente al veterinario regional de la zona, o a la Dirección de la Policía Sanitaria Animal, quienes desinteresadamente le aconsejarán sobre las medidas complementarías a que en cada caso hubiere lugar.



Medidas y Pesos Legales de la República

POR leyes de 20 de Mayo de 1862 y 2 de Octubre de 1894, el uso del sistema métrico-decimal es obligatorio en toda la República, para todas las transacciones civiles o comerciales, cualquiera que sea su naturaleza, así como en la redacción de cuentas, facturas, precios corrientes, boletos, recibos, asientos de contabilidad y toda clase de documentos comerciales o civiles (del país) en los que se haga uso o referencia a peso o medida.

El sistema métrico-decimal que está en vías de connaturalizarse en todos los países del mundo civilizado, se debe a la iniciativa de la Asamblea Constituyente que regía los destinos de Francia en el año 1790. Fué ella la que decreto de fecha de 8 de Mayo del citado año, encargó a la Academia de Ciencias de París la determinación de un patrón o tipo invariable del que pudieran deducirse todos los pesos y medidas.

Esta corporación cumplió su cometido eligiendo como unidad *para los fines propuestos*, la *diezmillonésima parte del cuadrante* del meridiano que pasa por París y dió a la expresada unidad la *denominación* de metro.

Con esta base, considerada como fija e invariable, se establecieron las demás medidas que constituyen este sistema, el que, como todos los del mismo género, se compone de medidas lineales o de longitud, superficiales y cuadradas, cúbicas o de volumen, ponderales o de peso, capacidad o de cabida, y de numerario o moneda.

Las denominaciones que se han adoptado para expresar la unidad de cada una de estas medidas, es como sigue:

El *metro*, el *metro cuadrado*, y *área*, el *metro cúbico*, el estéreo, el litro, el gramo y el peso.

El **"metro"**, base del sistema, sirve para avaluar las cantidades lineales o de longitud.

El **"metro cuadrado"** o sea un cuadrado perfecto que mide un metro por cada uno de sus lados, se aplica con sus diminutivos para medir superficies de poca extensión.

El **"área"** forma un cuadrado que contiene cien metros cua-

drados y diez en cada uno de sus lados; sirve para medir grandes extensiones de campo y es por ese motivo que se le denomina también "medida agraria".

El **"metro cúbico"**, o sea un cubo con la forma de un lado de un metro cuadrado por cada una de sus seis fases, se usa para determinar la capacidad o el volumen de grandes objetos.

El **"estéreo"** es el metro cúbico que bajo ese nombre se emplea para valuar el volumen de las maderas.

El **"litro"** es la milésima parte del metro cúbico y se usa para medir el volumen de los líquidos, cereales y otros productos valuando la capacidad del envase que los contiene.

El **"gramo"**, representa el peso de un centímetro cúbico de agua destilada y sirve para determinar el peso de los objetos.

El **"peso"** representa en nuestra República la unidad monetaria; con él se expresa el valor de cantidades más o menos grandes de dinero.

Los múltiplos de estas cantidades se expresan con las palabras siguientes:

Deca,	que significa	diez	10
Hecto,	" "	cien	100
Kilo,	" "	mil	1.000
Miria,	" "	diez mil	10.000

Estas palabras, agregadas a las de metro, área, litro, gramo, forman otras que dan a estas unidades un valor de diez, cien, mil y diez mil veces mayor.

Los submúltiplos son tres solamente y se denominan como sigue:

Deci (décimo),	diminutivo de diez
Centi (centésimo),	" " cien
Mili (milésimo),	" " mil

A la inversa de los múltiplos, las palabras que anteceden agregadas a las unidades: metro, área, litro y gramo, forman nuevos términos que representan fracciones diez, cien y mil veces menores.

Por medio de estas combinaciones no hay cantidad que no pueda expresarse, por más que ella sea muy considerable o en extremo diminuta.

Las unidades combinadas con sus múltiplos y submúltiplos forman las nuevas unidades que a continuación se expresan:

UNIDADES DE LONGITUD

METRO

Múltiplos

El decámetro	o sean	10 metros
" hectómetro	" "	100 "
" kilómetro	" "	1.000 "
" miriámetro	" "	10.000 "

Submúltiplos

El decímetro	o sean	0m1
" centímetro	" "	0m01
" milímetro	" "	0m001

UNIDADES DE SUPERFICIE

AREA

Múltiplos

La héctárea es igual a 10.000 metros cuadrados o sean 100 áreas.

Submúltiplos

La centiárea o sean *0m01c*

METRO CUADRADO

Múltiplos

El miriámetro cuadrado.

Submúltiplos

El decímetro cuadrado o sea 0m01 cuadrado.

El centímetro cuadrado o sean 0m001 cuadrado.

El Kilómetro, que se usa hoy únicamente para medir grandes superficies, como las de un departamento, una provincia o un estado.

UNIDADES DE VOLUMEN

METRO CUBICO

Múltiplos

Decímetro cúbico, o sean 1.000 metros cúbicos.

Submúltiplos

El decímetro cúbico, o sea 0m01 dm. c.
El centímetro cúbico, o sea 0m000.001 cm. c.
El milímetro cúbico, o sea 0m000,000,001 cm. c.

UNIDADES DE CAPACIDAD

EL LITRO

Múltiplos

El kilolitro	o sean	1.000 litros
" hectolitro	" "	100 "
" decalitro	" "	10 "

Submúltiplos

El decilitro	o sean	0,lt1
" centilitro	" "	0,lt01
" mililitro	" "	0,lt001

La denominación de kilolitro no se usa, pero como esta medida es igual a un metro cúbico, se conoce y expresa hoy por todo el mundo bajo el nombre de **tonelada de arqueo.**

UNIDADES DE PESOS

Múltiplos

El miriagramo	o sean	10.000 gramos
" kilogramo	" "	1.000 "
" hectogramo	" "	100 "
" decagramo	" "	10 "

Submúltiplos

El decigramo	o sean	0,01 de gramo
" centigramo	" "	0,001 " "
" miligramo	" "	0,0001 " "

La reducción de las medidas antiguas a las del sistema métrico-decimal, con arreglo a la ley de Mayo 20 de 1862, es como sigue:

MEDIDAS LINEALES

1 Legua de 60 cuadras o 5.000 varas es igual a 5.154 metros.
1 Cuadra de 100 varas es igual a 85 metros 900 milímetros.

1 Vara, es igual a 0 metro859 milímetros.
1 Pie o tercia, es igual a 0 metro 286 milímetros.
1 Cuarta, es igual a 0 metro 215 milímetros.
1 Pulgada, es igual a 0 metro 024 milímetros.
1 Línea, es igual a 0 metro 003 milímetros.

MEDIDAS AGRARIAS O DE SUPERFICIE

1 Legua cuadrada de 3.600 cuadras cuadradas o sean 36.000.000 de varas cuadradas, es igual a 26-56-37-16 centiáreas o metros cuadrados.

1 Suerte de estançia de 2.700 cuadras cuadradas o sean 27.000.000 de varas cuadradas es igual a 19-92-17-87 centiáreas o metros cuadrados.

1 Cuadra cuadrada es igual a 73-78-81 centiáreas o metros cuadrados.

1 Vara cuadrada es igual a 0-73-78-81 millonésimos.
1 Pie cuadrado es igual a 0-08-19-87 millonésimos.
1 Cuarta cuadrada es igual a 0-04-61-17 millonésimos.
1 Pulgada cuadrada es igual a 0-00-05-69 millonésimos.
1 Línea cuadrada es igual a 0-00-00-04 millonésimos.

MEDIDAS DE CAPACIDAD

1 Pipa, 6 barriles o 192 frascos, es igual a 455 litros 424.
1 Barril, 32 frascos, es igual a 75 litros 904.
1 Cuarterola, 48 frascos, es igual a 113 litros 856.
1 Frasco, 4 cuartas, es igual a 2 litros 327.
1 Cuarta, es igual a 0 litro 593.
1 Octava, es igual a 0 litro 296.
1 Fanega, maíz en mazorca, de 8 cuartillas, es igual a 274 litros 544.
1 Fanega (áridos) de 4 cuartillas, es igual a 137 litros 272.
1 Cuartilla, es igual a 34 litros 318.
1 Galón, es igual a 3 litros 805.

MEDIDAS CUBICAS DE VOLUMEN

1 Vara cúbica, es igual a 0 metro cúbico 633.839.779 milmillonésimas.

1 Pie cúbico, es igual a 0metro cúbico 023.393.547 de metro cúbico.

1 Pulgada cúbica, es igual a 0 metro cúbico 000.013.585 de metro cúbico.

1 Línea, es igual a 0 metro cúbico 000.000.786 de metro cúbico.

MEDIDAS PONDERALES

1 Tonelada o 20 quintales, es igual a 918 kilos 800.000.000.
1 Quintal o 4 arrobas, es igual a 45 kilos 940.000.000.
1 Arroba o 25 libras, es igual a 11 kilos 185.000.000.
1 Libra o 16 onzas, es igual a 0 kilo 459.000.000.
1 Onza o 16 adarmes, es igual a 0 kilo 0.28.712.500.
1 Adarme o 36 gramos, es igual a 0 kilo 001.793.500.
1 Gramo, es igual a 0 kilo 00.049.800.
1 Pesada de cueros secos, es igual a 0k 376.000.000.
1 Pesada de cueros salados, es igual a 34 kilos 455.000.000

MEDIDAS PONDERALES PARA MEDICINAS

1 Libra (16 onzas), es igual a 0 kilo 459.400.000.
½ ídem, es igual a 0 kilo 292.700.000.
¼ ídem, es igual a 0 kilo 114.867.000.
1 Onza, es igual a 0 kilo 028.410.000.
1 Dracma, es igual a 0 kilo 003.588.000.
1 Escrúpulo, es igual a 0 kilo 001.196.000.
1 Gramo, es igual a 0 kilo 000.498.000.

LEY DE TIMBRES

PARA DOCUMENTOS DE COMERCIO

OBLIGACIONES		VALOR DEL TIMBRE	
Pesos	a pesos	Hasta 6 meses	Por más 6 meses
1	50	$ 0.05	$ 0.05
50	100	" 0.15	" 0.15
100	250	" 0.35	" 0.35
250	500	" 0.75	" 0.75
500	750	" 1.00	" 1.50
750	1000	" 1.50	" 2.00

De 1000 pesos para arriba el valor del timbre se regulará a razón de 1 ½ por mil si el plazo del documento no excede de 6 meses y del 2 si excede de ese plazo.

Para el cómputo de que habla el inciso anterior, las fraccio-

nes menores de 500 pesos inclusive se tendrán por medio millar y las mayores por millar entero.

ALQUILERES E INTERESES DE HIPOTECAS

Para los recibos por alquileres o arrendamientos y por intereses de hipotecas se usará el timbre con arreglo a la escala y prescripciones que se establecen a continuación:

Por más de $	1 a $	5	timbre de $	0.02
" " " "	5 " "	10	" " "	0.05
" " " "	10 " "	25	" " "	0.10
" " " "	25 " "	50	" " "	0.15
" " " "	50 " "	75	" " "	0.25
" " " "	75 " "	100	" " "	0.40

De más de 100 pesos por cada 50 pesos o fracción, $ 0.15.

Por más de 2.000 pesos se empleará timbre de $ 1.50 por cada mil pesos y por las fracciones menores de un millar se hará el cómputo de acuerdo con la escala que antecede.

OPERACIONES O VENTAS AL CONTADO

Para recibos por operaciones o ventas al contado:

De $	3 hasta $	50	timbre de $	0.02
De más de "	50 " "	100	" " "	0.05
" " " "	100 " "	500	" " "	0.15
" " " "	500 " "	1000	" " "	0.50
" " " "	1000 sin limitación		" " "	1.00

Los recibos duplicados deben llevar el timbre correspondiente siendo éste abonado por el interesado que lo exija. (Ley de 13 de Octubre de 1922).

LEY DE PAPEL SELLADO

OBLIGACIONES		VALOR DE LOS SELLOS	
Pesos	a pesos	Hasta 6 meses	Por más 6 meses
15	100	$ 0.15	$ 0.15
100	250	" 0.35	" 0.35
250	500	" 0.75	" 0.75
500	750	" 1.00	" 1.50
750	1000	" 1.50	" 2.00

De 1000 pesos para arriba el valor del sello se regulará a ra-

zón de 1 ½ por mil si el plazo del documento no excede de 6 meses y de 2 si excediese de ese plazo.

Para el cómputo de que habla el inciso anterior, las fracciones menores de 500 pesos inclusive se tendrán por medio millar y las mayores por millar entero.

LETRAS DE CAMBIO

Las letras de cambio, cartas-órdenes o de crédito, traspaso de fondos o recibos de órdenes por carta, pagarán el impuesto de timbres con arreglo a la siguiente

ESCALA

VALOR DEL DOCUMENTO									Valor del timbre
Por	más	de	$	10	a	$	40		$ 0.02
"	"	"	"	40	"	"	100		" 0.05
"	"	"	"	100	"	"	250		" 0.10
"	"	"	"	250	"	"	500		" 0.20
"	"	"	"	500	"	"	750		" 0.40
"	"	"	"	750	"	"	1000		" 0.50

De mil pesos para arriba el valor del timbre se regulará a razón del medio por mil.

En este caso, en las sumas mayores de mil pesos, para las fracciones que no alcancen al millar entero, se hará el cómputo para el pago del impuesto con arreglo a lo que determina la escala anterior.

TARIFA DE CABOTAJE PARA PRODUCTOS AGRICOLAS

Paysandú-Santa Rita	a Montevideo,	los	mil	kilos		$	2.50
Salto	"	"	"	"	"	"	3.50
Paysandú	"	"	"	"	"	"	3.00
Fray Bentos	"	"	"	"	"	"	2.50
Mercedes	"	"	"	"	"	"	3.00
Dolores	"	"	"	"	"	"	2.50
Nueva Palmira	"	"	"	"	"	"	2.30
Carmelo	"	"	"	"	"	"	2.30
Conchillas	"	"	"	"	"	"	2.30
Colonia	"	"	"	"	"	"	2.00
Riachuelo	"	"	"	"	"	"	2.50
Puerto del Sauce	"	"	"	"	"	"	2.00

Tabla para calcular Sueldos o Alquileres

Cuánto gana por día	A TANTO POR DÍA														
	1/2 día	1 día	2 días	3 días	4 días	5 días	6 días	7 días	8 días	9 días	10 días	15 días	20 días	25 días	30 días
$ 0.40	0.20	0.40	0.80	1.20	1.60	2.—	2.40	2.80	3.20	3.60	4.—	6.—	8.—	10.—	12.—
» 0.50	0.25	0.50	1.—	1.50	2.—	2.50	3.—	3.50	4.—	4.50	5.—	7.50	10.—	12.50	15.—
$ 0.60	0.30	0.60	1.20	1.80	2.40	3.—	3.60	4.20	4.80	5.40	6.—	9.—	12.—	15.—	18.—
» 0.70	0.35	0.70	1.40	2.10	2.80	3.50	4.20	4.90	5.60	6.30	7.—	10.50	14.—	17.50	21.—
» 0.80	0.40	0.80	1.60	2.40	3.20	4.—	4.80	5.60	6.40	7.20	8.—	12.—	16.—	20.—	24.—
» 0.90	0.45	0.90	1.80	2.70	3.60	4.50	5.40	6.30	7.20	8.10	9.—	13.50	18.—	22.50	27.—
» 1.—	0.50	1.—	2.—	3.—	4.—	5.—	6.—	7.—	8.—	9.—	10.—	15.—	20.—	25.—	30.—
$ 1.10	0.55	1.10	2.20	3.30	4.40	5.50	6.60	7.70	8.80	9.90	11.—	16.50	22.—	27.50	33.—
» 1.20	0.60	1.20	2.40	3.60	4.80	6.—	7.20	8.40	9.60	10.80	12.—	18.—	24.—	30.—	36.—
» 1.30	0.65	1.30	2.60	3.90	5.20	6.50	7.80	9.10	10.40	11.70	13.—	19.50	26.—	32.50	39.—
» 1.40	0.70	1.40	2.80	4.20	5.60	7.—	8.40	9.80	11.20	12.60	14.—	21.—	28.—	35.—	42.—
» 1.50	0.75	1.50	3.—	4.50	6.—	7.50	9.—	10.50	12.—	13.50	15.—	22.50	30.—	37.50	45.—
$ 1.60	0.80	1.60	3.20	4.80	6.40	8.—	9.60	11.20	12.80	14.40	16.—	24.—	32.—	40.—	48.—
» 1.70	0.85	1.70	3.40	5.10	6.80	8.50	10.20	11.90	13.60	15.30	17.—	25.50	34.—	42.50	51.—
» 1.80	0.90	1.80	3.60	5.40	7.20	9.—	10.80	12.60	14.40	16.20	18.—	27.—	36.—	45.—	54.—
» 1.90	0.95	1.90	3.80	5.70	7.60	9.50	11.40	13.30	15.20	17.10	19.—	28.50	38.—	47.50	57.—
» 2.—	1.—	2.	4.—	6.—	8.—	10.—	12.—	14.—	16.—	18.—	20.—	30.—	40.—	50.—	60.—
$ 2.25	1.15	2.25	4.50	6.75	9.—	11.25	13.50	15.75	18.—	20.25	22.50	33.75	45.—	56.25	67.50
» 2.50	1.25	2.50	5.—	7.50	10.—	12.50	15.—	17.50	20.—	22.50	25.—	37.50	50.—	62.50	75.—
» 2.75	1.38	2.75	5.50	8.25	11.—	13.75	16.50	19.25	22.—	24.75	27.50	41.25	55.—	68.75	82.50
» 3.—	1.50	3.—	6.—	9.—	12.—	15.—	18.—	21.—	24.—	27.—	30.—	45.—	60.—	75.—	90.—
» 3.25	1.63	3.25	6.50	9.75	13.—	16.25	19.50	22.75	26.—	29.25	32.50	48.75	65.—	81.25	97.50
$ 3.50	1.75	3.50	7.—	10.50	14.—	17.50	21.—	24.50	28.—	31.50	35.—	52.50	70.—	87.50	105.—
» 3.75	1.88	3.75	7.50	11.25	15.—	18.75	22.50	26.25	30.—	33.75	37.50	56.25	75.—	93.75	112.50
» 4.—	2.—	4.—	8.—	12.—	16.—	20.—	24.—	28.—	32.—	36.—	40.—	60.—	80.—	100.—	120.—
» 4.25	2.13	4.25	8.50	12.75	17.—	21.25	25.50	29.75	34.—	38.25	42.50	63.75	85.—	106.25	127.50
» 4.50	2.25	4.50	9.—	13.50	18.—	22.50	27.—	31.56	36.—	40.50	45.—	67.50	90.—	112.50	135.—
$ 4.75	2.38	4.75	9.50	14.25	19.—	23.75	28.50	33.25	38.—	42.75	47.50	71.50	95.—	118.75	142.50
» 5.—	2.50	5.—	10.—	15.—	20.—	25.—	30.—	35.—	40.—	45.—	50.—	75.—	100.—	125.—	150.—

Tabla para calcular Sueldos o Alquileres

Se debe po día	A TANTO POR MES $ 1	$ 2	$ 3	$ 4	$ 5	$ 6	$ 7	$ 8	$ 9	$ 10	$ 15	$ 20	$ 25	$ 30	$ 40	$ 50
1	0.03	0.06	0.10	0.13	0.16	0.20	0.23	0.26	0.30	0.33	0.50	0.66	0.83	1.—	1.33	1.66
2	0.06	0.13	0.20	0.26	0.33	0.40	0.46	0.53	0.60	0.66	1.—	1.33	1.63	2.—	2.06	3.33
3	0.10	0.20	0.30	0.40	0.50	0.60	0.70	0.80	0.90	1.—	1.50	2.—	2.50	3.—	4.—	5.—
4	0.13	0.26	0.40	0.53	0.66	0.80	0.93	1.06	1.20	1.33	2.—	2.66	3.33	4.—	5.33	6.66
5	0.16	0.33	0.50	0.66	0.83	1.—	1.16	1.33	1.50	1.66	2.50	3.33	4.16	5.—	6.66	8.33
6	0.20	0.40	0.60	0.80	1.—	1.20	1.40	1.60	1.80	2.—	3.—	4.—	5.—	6.—	8.—	10.—
7	0.23	0.46	0.70	0.93	1.16	1.40	1.63	1.86	2.10	2.33	3.50	4.66	5.83	7.—	9.33	11.66
8	0.26	0.53	0.80	1.06	1.33	1.60	1.86	2.13	2.40	2.66	4.—	5.33	6.66	8.—	10.66	13.33
9	0.30	0.60	0.90	1.20	1.50	1.80	2.10	2.40	2.70	3.—	4.50	6.—	7.50	9.—	12.—	15.—
10	0.33	0.66	1.—	1.33	1.66	2.—	2.33	2.66	3.—	3.33	5.—	6.66	8.33	10.—	13.33	16.66
11	0.36	0.78	1.10	1.46	1.83	2.20	2.56	2.93	3.30	3.66	5.50	7.33	9.16	11.—	14.66	18.33
12	0.40	0.80	1.20	1.60	2.—	2.40	2.80	3.20	3.60	4.—	6.—	8	10.—	12.—	16.—	20.—
13	0.43	0.86	1.30	1.73	2.16	2.60	3.03	3.46	3.90	4.33	6.50	8.66	10.83	13.—	17.33	21.66
14	0.46	0.93	1.40	1.86	2.33	2.80	3.26	3.73	4.20	4.66	7.—	9.33	11.66	14.—	18.66	23.33
15	0.50	1.—	1.50	2.—	2.50	3.—	3.50	4.—	4.50	5.—	7.50	10.—	12.50	15.—	20.—	25.—
16	0.53	1.06	1.60	2.13	2.66	3.20	3.73	4.26	4.80	5.33	8.—	10.66	13.33	16.—	21.33	26.66
17	0.56	1.13	1.70	2.26	2.83	3.40	3.96	4.53	5.10	5.66	8.50	11.33	14.16	17.—	22.66	28.33
18	0.60	1.20	1.80	2.40	3.—	3.60	4.20	4.80	5.40	6.—	9.—	12.—	15.—	18.—	24.—	30.—
19	0.63	1.26	1.90	2.53	3.16	3.80	4.43	5.06	5.70	6.33	9.50	12.66	15.83	19.—	25.33	31.66
20	0.66	1.33	2.—	2.66	3.33	4.—	4.66	5.33	6.—	6.66	10.—	13.33	16.66	20.—	26.66	33.33
21	0.70	1.40	2.10	2.80	3.50	4.20	4.90	5.60	6.30	7.—	10.50	14.—	17.50	21.—	28.—	35.—
22	0.73	1.46	2.20	2.93	3.66	4.40	5.13	5.86	6.60	7.33	11.—	14.66	18.33	22.—	29.33	36.66
23	0.76	1.53	2.30	3.06	3.83	4.60	5.30	6.13	6.90	7.66	11.50	15.33	19.16	23.—	30.66	38.33
24	0.80	1.60	2.40	3.20	4.—	4.80	5.60	6.40	7.20	8.—	12.—	16.—	20.—	24.—	32.—	40.—
25	0.83	1.66	2.50	3.33	4.16	5.—	5.83	6.66	7.50	8.33	12.50	16.66	20.83	25.—	33.33	41.66
26	0.86	1.73	2.60	3.46	4.33	5.20	6.06	6.93	7.80	8.66	13.—	17.33	21.66	26.—	34.66	43.33
27	0.90	1.80	2.70	3.60	4.50	5.40	6.30	7.20	8.10	9.—	13.50	18.—	22.50	27.—	36.—	45.—
28	0.93	1.86	2.80	3.73	4.66	5.60	6.53	7.46	8.40	9.33	14.—	18.66	23.33	28.—	37.33	46.66
29	0.96	1.93	2.90	3.85	4.83	5.80	6.76	7.73	8.70	9.66	14.50	19.33	24.16	29.—	38.66	48.33
30	1.—	2.—	3.—	4.—	5.—	6.—	7.	8.—	9.—	10.—	15.—	20.00	25.—	30.—	40.—	50.—

Reducción de cuadras cuadradas a hectáreas

Cuadras	H. A. C. D.	Cuadras	H. A. C. D.	Cuadras	H. A. C. D.
1	73.78.81	41	30.25.31.21	81	59.76.83.61
2	1.47.57.62	42	30.99.10.02	82	60.50.62.42
3	2.21.36.43	43	31.72.88.83	83	61.24.41.23
4	2.95.15.24	44	32.46.67.64	84	61.98.20.04
5	3.68.90.05	45	33.20.46.45	85	62.71.98.85
6	4.42.72.86	46	33.94.25.26	86	63.45.77.66
7	5.16.51.67	47	34.68.04.07	87	64.19.56.47
8	5.90.30.48	48	35.41.82.88	88	64.93.35.28
9	6.64.09.29	49	36.15.61.69	89	65.67.14.09
10	7.37.88.10	50	36.89.40.50	90	66.40.92.90
11	8.11.66.91	51	37.63.19.31	91	67.14.71.71
12	8.85.45.72	52	38.36.98.12	92	67.88.50.52
13	9.59.24.53	53	39.10.76.93	93	68.62.29.33
14	10.33.03.34	54	39.84.55.74	94	69.36.08.14
15	11.06.82.15	55	40.58.34.55	95	70.00.86.95
16	11.80.60.96	56	41.32.13.36	96	70.83.65.76
17	12.54.39.77	57	42.05.92.17	97	71.57.44.57
18	13.28.18.58	58	42.79.70.98	98	72.31.23.38
19	14.01.97.39	59	43.53.49.79	99	73.05.02.19
20	14.75.76.20	60	44.27.28.60	100	73.78.81.00
21	15.49.55.01	61	45.01.07.41	110	81.16.69.10
22	16.23.33.82	62	45.74.86.22	120	88.54.57.20
23	16.97.12.63	63	46.48.65.03	130	95.92.45.30
24	17.70.91.44	64	47.22.43.84	140	103.30.33.40
25	18.44.70.25	65	47.96.22.65	150	110.68.21.50
26	19.18.49.06	66	48.70.01.46	160	118.06.09.60
27	19.92.27.87	67	49.43.80.27	170	125.43.97.70
28	20.66.06.68	68	50.17.59.08	180	132.81.85.80
29	21.39.85.49	69	50.91.37.89	190	140.19.73.90
30	22.13.64.30	70	51.65.16.70	200	147.57.62.00
31	22.87.43.11	71	52.38.95.51	210	154.95.50.10
32	23.61.21.92	72	53.12.74.32	220	162.33.38.20
33	24.35.00.73	73	53.86.53.13	230	169.71.26.30
34	25.08.79.54	74	54.60.31.94	240	177.00.14.40
35	25.82.58.35	75	55.34.10.75	250	184.47.02.50
36	26.56.37.16	76	56.07.89.56	260	191.84.90.60
37	27.30.15.97	77	56.81.68.37	270	199.22.78.70
38	28.03.94.78	78	57.55.47.18	280	206.60.66.80
39	28.77.73.59	79	58.29.25.99	290	213.98.54.90
40	29.51.52.40	80	59.03.04.80	300	221.36.43.00

Para reducir cuadras a hectáreas es necesario multiplicar el número de cuadras dado por 73.78.81.

Abreviaturas: H, hectáreas. — A, áreas. — C, centiáreas. — D, decímetros

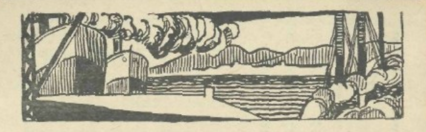
Reducción de cuadras cuadradas a hectáreas

(Continuación)

Cuadras	H. A. C. D.	Cuadras	H. A. C. D.	Cuadras	H. A. C. D.
310	228.74.31.10	680	501.75.90.80	3.500	2.582.58.35.—
320	236.12.19.20	690	509.13.78.90	4.000	2.951.52.40.—
330	243.50.07.30	700	516.51.67.00	4.500	3.320.46.50.—
340	250.87.95.40	710	523.89.55.10	5.000	3.689.40.50.—
350	258.25.83.50	720	531.27.43.20	5.500	5.058.34.55.—
360	265.63.71.60	730	538.65.31.30	6.000	4.427.28.60.—
370	273.01.59.70	740	546.03.19.40	6.500	4.796.22.65.—
380	280.39.47.80	750	553.41.07.50	7.000	5.165.16.70.—
390	287.77.35.90	760	560.78.95.60	7.500	5.534.10.75.—
400	295.15.24.00	770	568.16.83.70	8.000	5.903.04.80.—
410	302.53.12.10	780	575.54.71.80	8.500	6.271.98.85.—
420	309.91.00.20	790	582.92.59.96	9.000	6.640.92.90.—
430	317.28.88.30	800	590.30.48.00	9.500	7.009.86.95.—
440	324.66.76.40	810	597.68.36.10	10.000	7.378.81.00.—
450	332.04.64.50	820	605.05.24.20	11.000	8.116.69.10.—
460	339.42.52.60	830	612.44.12.30	12.000	8.854.57.20.—
470	346.80.40.70	840	619.82.00.40	13.000	9.592.45.30.—
480	354.18.28.80	850	627.19.88.50	14.000	10.330.33.40.—
490	361.56.16.90	860	634.57.76.60	15.000	11.068.25.50.—
500	368.94.05.00	870	641.95.64.70	16.000	11.806.09.60.—
510	376.31.93.10	880	649.32.52.80	17.000	12.543.97.70.—
520	383.69.81.20	890	656.71.40.90	18.000	13.281.85.80.—
530	391.07.69.30	900	664.09.29.00	19.000	14.019.73.90.—
540	398.45.57.40	910	671.47.17.10	20.000	14.757.62.00.—
550	405.83.45.50	920	678.85.05.20	30.000	22.136.43.00.—
560	413.21.33.60	930	686.22.93.30	40.000	29.515.24.00.—
570	420.59.21.70	940	693.60.81.40	50.000	36.894.05.00.—
580	427.97.00.80	950	700.98.69.50	60.000	44.272.86.00.—
590	435.34.97.90	960	708.36.57.60	70.000	51.650.67.00.—
600	442.72.86.00	970	715.74.75.70	80.000	59.000.48.00.—
610	450.10.74.10	980	723.12.33.80	90.000	66.409.29.00.—
620	457.48.62.20	990	730.50.21.90	100.000	73.788.10.00.—
630	464.86.50.30	1.000	737.88.10.00	200.000	147.676.10.00.—
640	472.24.38.40	1.500	1.106.82.15.—	300.000	221.364.30.00.—
650	479.62.26.50	2.000	1.475.76.20.—	400.000	295.153.40.00.—
660	487.00.14.60	2.500	1.847.70.25.—	500.000	368.940.50.00.—
670	494.38.02.70	3.000	2.213.64.30.—		

Para reducir cuadras a hectáreas es necesario multiplicar el número de cuadras dado por 73.78.81.

Abreviaturas: H, hectáreas. — A, áreas — C, centiáreas. — D, decímetros



La Importación de Frutas Cítricas en Suecia

ING. AGR. PEDRO MENENDEZ LEES

(Para el Almanaque del Banco de Seguros del Estado)

El Señor Cónsul General de Suecia en el Uruguay, Don Ernesto F. Paulson nos ha hecho conocer su opinión favorable respecto de las posibilidades de que Suecia pueda convertirse en un importador de fruta cítrica del Uruguay.

Fundamentan esta posibilidad las causas siguientes:

1) Preferencia del tipo de nuestra naranja por parte del consumidor sueco, en virtud de que su acidez es superior a la de las naranjas brasileñas y de otras procedencias, cosechadas en la misma época del año.
2) El notable incremento en el consumo de naranjas durante los últimos años en Suecia.
3) El establecimiento de una línea directa de vapores provistos con cámaras frigoríficas entre Suecia y los puertos del Río de la Plata.

A objeto de determinar con precisión los gustos del mercado Sueco se ha realizado en esta semana por el vapor "Brasil" un envío de ensayo de frutas cítricas, producidas en nuestras zonas naranjeras, a fin de conocer el juicio y las observaciones del referido mercado, en forma análoga a la remisión que se hizo a Hamburgo y de cuyos resultados se dió cuenta en la publicación de la Facultad de Agronomía "Resultados de un ensayo de exportación a Hamburgo de naranjas del Departamento de Salto".

Las importaciones de naranjas han ido en aumento, paulatino, como se evidencia con los siguientes datos que abarcan el período 1913 - 1933, datos que pertenecen al Empire Marketing Board, Londres.

IMPORTACION DE NARANJAS EN SUECIA

Importado	1913	1923	1926	1931	1932	1933
	Kgs.	Kgs.	Kgs.	Kgs.	Kgs.	Kgs.
España	1.625.696	3.200.589	4.826.285	13.514.450	16.063.538	18.011.783
Italia	1.981.317	2.489.347	4.267.452	9.313.559	5.283.499	10.808.682
Estados Unidos	—	—	101.606	1.215.654	1.005.135	1.259.714
Alemania	1.828.908	1.727.302	1.371.681	2.043.760	1.737.577	1.103.760
Dinamarca	203.212	1.016.060	558.833	762.272	580.610	371.980
Inglaterra	558.833	254.015	152.409	331.679	371.781	117.608
Noruega	50.803	50.803	—	—	4.422	—
Sudáfrica	—	—	50.803	540.115	349.336	764.594
Palestina	—	—	—	433.163	1.066.275	936.275
Otros Países	—	—	—	59.050	119.487	126.913
TOTAL kgs.	6.248.769	8.738.116	11.329.069	28.213.702	26.581.660	33.501.309

En el período de 1925 a 1927, las importaciones se han realizado, principalmente, desde Diciembre a Junio, de acuerdo con el siguiente cuadro.

DESARROLLO MENSUAL DE LAS IMPORTACIONES DE NARANJA EN SUECIA

MES	1925 kilos	1926 kilos	1927 kilos
Enero	1.270.075	1.422.484	1.625.696
Febrero	1.574.893	1.574.893	2.235.332
Marzo	1.625.696	2.235.325	2.485.347
Abril	1.422.484	1.625.696	1.524.090
Mayo	1.066.863	1.320.878	1.016.060
Junio	457.227	711.242	762.045
Julio	50.803	101.606	152.409
Agosto	—	50.803	50.803
Setiembre	—	50.803	101.606
Octubre	—	50.803	50.803
Noviembre	50.803	—	50.803
Diciembre	1.879.711	2.184.529	2.489.347
TOTAL Kgs.	9.398.555	11.329.069	12.548.341

Las naranjas se comercializan en cajones de un peso bruto de 38 kilogramos, conteniendo por cajón 125, 150, 176, 216, 252 y 244 naranjas.

Los tamaños que tienen mejor venta son del 176 al 252 y muy especialmente los tipos 200 y 216.

El porcentaje de venta de los distintos tipos es como sigue:

176 — 10 %
200 — 40 "
216 — 40 "
252 — 10 "

Los tamaños 125, 150 y 244 se comercializan en muy pequeñas cantidades ("Ver la Publicación de la Estación Experimental del Frío" Standardización, Cosecha y Envasado de frutas cítricas") (1).

---

(1) La referida publicación se envía gratis a quien la solicita a Estación Experimental del Frío. Sayago.

La fruta debe ser sana, limpia y cuidadosamente cosechada. El envasado puede hacerse en envases Standard, tipo "Banco de la República" y en la forma que se preconiza en la citada publicación de la Estación de Frío.

Según el Señor Cónsul de Suecia sería posible colocar anualmente en ese mercado, unos 50.000 a 80.000 cajones de naranjas.

En cuanto a las mandarinas, su importación actual es insignificante. Sólo se importa en cantidades limitadas para Navidad. No obstante, se considera que es probable abrirle mercado durante todo el verano, lo que exigiría una previa propaganda bien organizada.

Suecia es también consumidora de limones, que actualmente, en su totalidad, importa de Italia y de España durante todo el año.

Según informes que me han proporcionado, Suecia puede poner CIF Montevideo el cajón de envase y los papeles de envoltura, con un costo aproximado a $ 0.37 por unidad.

El flete de m3 de cámara fría para el transporte de naranjas, Montevideo-Suecia es de $ 45, aproximado.

Los derechos de importación a la naranja, en las Aduanas de Suecia, son de 10 Kronor por cada 100 kilogramos lo que equivale al cambio de $ 1.70 a $ 5.89 uruguayos.

Oportunamente daremos a conocer los resultados del envío experimental, que con la colaboración de los productores de Salto, Cerro Largo y Rivera, de diversas Instituciones y del Consulado General de Suecia se ha realizado esta semana y que dará una pauta concreta sobre las posibilidades para nuestra exportación al referido País.

Finalmente las perspectivas de exportación, por lo menos en intercambio de productos, se ven favorecidas por el hecho de que la firma armadora Sueca "Rederiaktiebolaget Nordstjernan" ha dado término a la construcción de cuatro buques a motor de 7.000 toneladas cada uno, disponiendo de Cámaras Frigoríficas, que ha afectado especialmente para la realización de viajes regulares y rápidos entre Suecia y el Río de la Plata.

La inauguración de este servicio se ha efectuado con el primer viaje del m. s. "Argentina" que llegó a Montevideo en los últimos días del pasado mes de Abril.

Ing. Pedro Menendez Lees



La yerra de aura y otras fiestas

Por el Doctor JOSE M. OTAÑO

ANDO con la sangre más aguada y descolorida que pelo e vaca surera criada en cañadón. Y no es pa menos amigo. Estoy velando el dijunto que se llamó Tradición Nacional. Por más que l'hecho ruegos a la Virgen y a tuitos los Santos del Cielo no ha tenido salvación, porque estos extranjis me lan ido matando a pura arma e juego, automóvil, camión, trator, mangas y *poleinas pa andar haciendo gala e estancieros; y pa pior* ni pa las fiestas Patrias servimos los criollos. Los de antes juimos los formadores de la Patria y de la grandeza Nacional; hoy estamos demás en estos festejos en que no hay corrida de sortija, zapateos de malambo, ni contrapuntos de guitarra, ni en las yerras güenas pialadas.

Y pal Carnaval es lo pior; aura no nos permiten dentrar porque dicen los nación que estropiamos el corso haciendo "caracolear" los caballos. Pobres chinas las de mis pagos, aquéllas *de ojos grandotes y enamoraus que se embelesaban extasiadas* escuchando un canto de amor y recibían con gozo una serpentina tirada por la mano honesta del gaucho qu'era su cariño. Le daban rienda suelta a su corazón y con una dulce ilusión regresaban al rancho e sus mayores pa golver la otra tarde más lindas y querendonas.

Aura me las veo en Carnaval, asustadas las paisanas, mirando la gran eluminación y escuchando el ruido de los motores.

Y eso no es el mayor peligro, porque áura cuanti más miran a *los manates de grandes automóviles, más pior pa ellas: a lo* mejor se alucinan con tanto brillo y pa dispués hay que tomar medecinas. Miren p'abajo, no se almareen con el brillo y ricuerden "que güey solo bien se lambe".

En el corso verán muchachos con gomina y más pelaos de

cara que acacio que lo ha agarrao el bicho e cesto; por eso mejor no vayan, que pa mala luz mejor quel candil se apague. ¿Y qué delito hemos cometido los criollos pa qu'nos tengan expatriados en nuestra tierra? Primero la hemos conquistao, dispués le hemos dao una constetución, que de tan libre es cuasi mejor pa ellos, pa los extranjis que pa nosotros. No hay derecho y por eso protesto dende el diario pa que me lean muchos y sobre todo los criollos que me acompañan. Porque yo no soy tan antiguo y estoy conforme con la yerra de áura, que es mejor que la de antes, según me dijo un señor y me dió estas razones que las largo al hilo, más o menos así y por números:

1) "La hacienda actualmente se descorna y sin cuernos es mucho más mansa, por lo mismo que ha perdido sus medios naturales de ataque y defensa, y, por lo tanto no puede estropearse en el campo ni tampoco en los viajes de ferrocarril, pudiendo entrar mayor cantidad en el vagón, con el consiguiente abaratamiento del flete.

2) Realizando este trabajo cuando el ternero es de días, se hace con un cáustico (potasa cáustica) en barras o en solución, sin producir casi ninguna hemorragia y quedando tan perfectos que parecen mochos de naturaleza.

3) Haciendo este trabajo en esta edad el animal no sufre y se evita que la mosca deposite sus huevos en la cavidad que queda en la base del asta cuando se realiza en terneros grandes.

4) Se aprovecha esta oportunidad del descorne para castrar los machos que siendo chiquitos no sufren y se crían después terneros gordos y bien desarrollados.

5) Trabajando en la manga se evitan las fracturas producidas por las faenas realizadas con la brusquedad del enlazador y pialador que tanto entusiasman a usted, pero que tan mal resultado dan ahora con haciendas finas y delicadas, y con hombres que no siempre son tan gauchos como usted, y que como usted en su cariño a las cosas criollas, los imagina.

6) También los trabajos de manga contribuyen a amansar la hacienda, que es otra cosa que debemos procurar.

7) Evitan los grandes peligros del tétano, pues las heridas realizadas en terneros chicos cierran rápidamente.

8) Se economiza mucho personal y se hace un trabajo mucho más rápido y perfecto".

Y como estas explicaciones me las dió hace como dos años, las he praticao y veo que'l hombre tenía razón, que áure hacien-

do así el trabajo sale muy lindo, y pa la yerra no queda más faena que marcar y señalar, sufre entonces un poco la ternerada y, aunque hemos muerto un poco de tradición, es con beneficios pecuniarios reales y con beneficio para la ganadería del país; pero como en tuitos los otros puntos, no estoy de acuerdo con que el criollo esté tan desalojao; le consulté pa conocer su opinión, y me dijo: "ande con la época, disfracesé de gaucho y pal carnaval que viene desfile en monopatín".

Fabricación Casera de Vinagre de Miel

Durante treinta minutos se hace hervir una solución compuesta por 25 litros de agua (preferible de lluvia) y tres kilogramos de buena miel. Mientras está bajo la acción del fuego se revuelve y espuma, luego se retira del fuego; una vez a treinta grados centígrados, se coloca en un barril de 30 a 40 litros de capacidad, agregándose dos o tres botellas de buen vinagre para activar la fermentación.

El orificio del tonel se cubre con un género o tela metálica de malla muy fina para impedir la entrada de insectos. Como el aire es indispensable para la fermentación acética, conviene poner el barril longitudinalmente.

En la parte superior de cada frente o fondo se hará un agujero, que se protegerá también de los insectos y para establecer una buena corriente de aire. El lugar más conveniente para una buena fermentación es un local abrigado, una cocina, por ejemplo.

La fermentación —que primero será alcohólica y luego acética— termina a los tres meses, siempre que la temperatura acompañe *(primavera y verano)* y su clarificación será perfecta al término de ese tiempo.

El producto es menester embotellarlo, pues si se deja en el tonel se corre el riesgo de que se enturbie o desmerezca por perder su buena graduación acética.

Un Receptor alimentado por corriente alterna para recepción en onda corta

---

El objeto del presente artículo es el de describir en detalle el esquema y la construcción de un receptor de onda corta alimentado por la corriente alterna, utilizando bobinas pantalladas para la gama de ondas de 15-85 metros aproximadamente, y mando único. En él se emplea A. F. y detector con válvula pantallada "triodo" de salida.

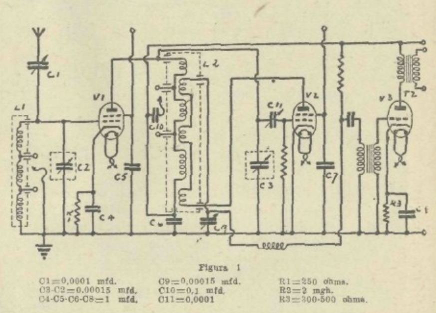


Figura 1

C1=0,0001 mfd.	C9=0,00015 mfd.	R1=250 ohms.
C3-C2=0.00015 mfd.	C10=0,1 mfd.	R2=2 mgh.
C4-C5-C6-C8=1 mfd.	C11=0,0001	R3=300-500 ohms.

Durante el funcionamiento de este receptor se ha demostrado que ofrece una verdadera ventaja la utilización de un paso de A. F. para las longitudes de ondas superiores a 20 metros, ya que se consigue una amplificación considerable. Por el esquema del circuito (fig. 2ª) se observará que el circuito de rejilla de la válvula de A. F. está sintonizado; y, por lo tanto, aumenta la selectividad y la intensidad de las señales es mayor.

Utilizando el sistema de anodo-sintonizado con reacción de un detector, se consigue una impedancia bastante alta en el circuito de anodo de la válvula de A. F. en todas las frecuencias de

trabajo, lo que difícilmente se lograría si esta válvula fuese alimentada en paralelo por medio de una impedencia de R. F.

Los dos condensadores de sintonización tendrán un mando común, puesto que resulta más sencillo el manejo del aparato. Como tanto el circuito de rejilla como el de anodo de la válvula de A. F. están sintonizados, debe procederse con cuidado al pantallado, conexionando para evitar se produzca acoplo que dé lugar a *auto-oscilación.*

Después de varias pruebas, se decidió utilizar para detectora una válvula de rejilla blindada, porque, en comparación con el

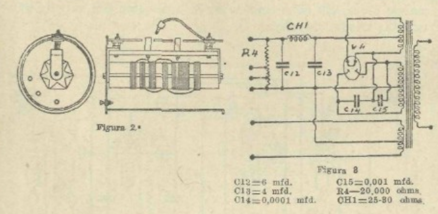


Figura 2.

Figura 8

C12=6 mfd.
C13=4 mfd.
C14=0,0001 mfd.
C15=0,001 mfd.
R4—20,000 ohms.
CH1=25-30 ohms.

triodo, dió mayor selectividad —probablemente porque es menor el amortiguamiento del circuito de rejilla— y también porque si se utiliza un transformador de alta inductancia para obtener una gran amplificación. También se observó que el ajuste del condensador de reacción no modificó la sintonización en el mismo grado, utilizando este tipo de detector.

Las bobinas empleadas fueron especialmente calculadas para este receptor y cubren la gama de 15-85 metros, utilizando condensadoresde uF 0.00015 para la sintonización.

La bobina tiene dos derivaciones: la primera se emplea para 15-30 metros; la segunda para 25-55 y cuando se utiliza la bobina entera, la gama es de 40-85 aproximadamente. Utilizando un sistema especial de arrollamiento se ha comprobado que no esn ecesaria una derivación de la bobina de reacción, ya que una sola bobina permite un efecto de reacción satisfactorio sobre la gama de longitudes de ondas.

Con este aparato puede recibirse en altavoz, puesto que la fuerza de la mayoría de las señales resulta excesiva para los au-



La base de nuestra riqueza nacional: la ganadería. En la contempación de este hermoso toro aparecen los primeros mandatarios de Uruguay y Brasil que tanto interés han mostrado y muestran por el progreso del ruralismo en sus respectivos países



Un aspecto de la sala de sesiones de la Cámara de Diputados que funciona dentro del marco suntuario del Palacio Legislativo

riculares. Si se desease aún más potencia, se podría acoplar un paso de B. F. por resistencia capacidad acoplado con la válvula detectora. En condiciones apropiadas de trabajo, y utilizando la unidad de entrada que se describe a continuación, el receptor dará un rendimiento elevadísimo y en su funcionamiento se observará extá exento de zumbido, etc., tanto al emplearse para recibir telefonía como señales Morse.

DETALLES PRACTICOS

Al conectarse los elementos, será mejor empezar por el conexionado de alumbrado, pasándolo por debajo de la base donde se monten los elementos, como también las conexiones de A. T. Huelga decir que todas las conexiones de tierra deben ser llevadas a la base de aluminio o al tablero, puesto a tierra por el camino más directo.

Del suministro de A. T. a 200 voltios, se aplicarán unos 100 voltios a la pantalla de la válvula A. F. y unos 60 a la de la válvula detectora. Los compensadores del banco de condensadores de sintonía serán ajustados a un valor mínimo, y con el condensador Cl, en la posición casi máxima se ajusta el condensador Cll de manera tal que la reacción resulte tan suave y constante como sea posible en cada una de las tres gamas de ondas.

El condensador de acoplamiento Cl] ejercerá un gran efecto en el control de reacción. Si el receptor oscila demasiado en una de las gamas, Cll debe reducirse ligeramente.

Con éste, como con todo receptor de O. C., es esencial que la toma de tierra sea eficiente y muy corta; de no hacerse así, puede experimentar dificultades por efectos de capacidad durante su manejo, sobre todo en la gama más baja de ondas. La longitud de la antena no es intangible y puede usarse una normal, aunque se exije está perfectamente despejada y bien aislada.

UNIDAD DE ALIMENTACION

A excepción de los dos condensadores C14 y C15, el circuito de esta unidad es completamente convencional. Los condensadores en cuestión son muy necesarios porque evitan completamente el zumbido de entrada experimentado al sintonizar en ciertas bandas de ondas. Es indiferente a qué lado de los arrollamientos del rectificador de filamento están conectados, pero no deberán

ser conectados al punto medio, puesto que ha sido comprobado que en esta posición no resultan muy eficaces. El núcleo del transformador deberá ser conectado a tierra y es preferible poner una pantalla entre los arrollamientos primario y segundario.

La figura 1ª muestra el esquema de montaje. El divisor de potencial tendrá un número de derivaciones para permitir el ajuste de los voltajes de rejilla pantallada.

Como se indica al principio de este artículo, los que ya poseen una unidad de eliminación apropiada, podrían adaptarla para uso con el receptor del modo descripto anteriormente, agregando el condensador C14 y C15 y conectando a tierra el núcleo del transformador de entrada de suministro.

La Miel como alimento y medicina

La miel cuyo origen y consumo por el hombre data de los tiempos más remotos, es, además de un manjar delicioso, un valioso cooperador en la alimentación y en la medicina.

En los vasos funerarios de las tumbas egipcias, ejecutados dos o tres mil años antes de la Era Cristiana, se encontraron que contenían perfectamente conservadas porciones del dulce néctar.

En el libro cuarto de las Geórgicas de Virgilio se menciona la abeja Italiana, llamada también virgiliana en homenaje a este vate de la antigüedad.

Muchas personas que desconocen cómo elabora la miel la abeja, sienten cierta repugnancia al consumirla, ya que suponen que ella es el producto de una secreción de la obrera. Profundo error, si así fuera ella no conservaría el perfume y el sabor característico de las flores de donde proviene.

La sabia naturaleza dotó a las flores de néctar, y perfume para atraer a los insectos, y así, valiéndose de estos eficaces cooperadores consiguió una mejor polinización de sus frutos y un cruzamiento entre las variedades de la misma especie, logrando con ello dos fines: fortificarlas por medio de la hibridación entre pies distintos y obtener hermosas variedades.

Las abejas liban el néctar en los cálices de las flores, lo in-

gieren y lo conservan en el papo, que es una antecámara del estómago y allí mezclándolo con una especie de saliva lo elaboran Llegadas a la colmena lo depositan en las celdillas donde concluye de madurarse y consigue el sabor tan delicioso que caracteriza la miel.

A Francisco Huber, famoso sabio ciego nacido en Ginebra, se debe el descubrimiento de esta verdad a fines del siglo XVII.

La miel es en sí misma un azúcar predigerida por la abeja en su papo y, por lo tanto, un alimento que no obliga a nuestros estómagos a hacer un esfuerzo excesivo para asimilarla. La glucosa y levulosa que ella contiene, se avienen perfectamente con cualquier estómago por delicado y débil que éste sea. En cambio, la sacarosa contenida en los azúcares de otra procedencia, requieren un esfuerzo considerable de transformación de parte de nuestro organismo.

Cien gramos de miel contienen más o menos: 70 gramos de azúcares de frutas como son las glucosas y levulosa, 5 gramos de sacarosa, 15 de agua y el resto cenizas, acido fosfórico, sales de calcio, etc.

Como se ve, ella es el alimento ideal para el organismo humano, perfectamente asimilable por el adulto, el niño o el lactante.

Se ha comprobado fehacientemente que, mezclada a la leche en la alimentación de la infancia, favorece la fermentación lactica e impide la peligrosa putrefacción de las albúminas, causantes de tantos trastornos gástricos de los niños.

La miel produce 300 calorías por cada cien gramos, cantidad no igualada por ningún otro alimento; de aquí que su consumo, sea recomendable para los atletas o para aquellas personas cuyo intenso trabajo mental o físico requiera abundante alimentación concentrada para reponer estas pérdidas.

Está claramente demostrado esta fuerte cuota de calorías producidas por la miel, en el hecho de que consumiéndola en grandes cantidades ella produce un fuerte ardor al estómago, fenómeno que se hace más palpable aun en los organismos delicados o débiles. Esto se evita en gran parte al comerla mezclada con mantequilla.

Los usos de la miel son infinitos, pues tiene mil aplicaciones en la alimentación casera y en la medicina. Ella era el alimento y el endulzorante por excelencia de los antiguos, y seguramente a su consumo se debe el hecho de que en épocas pretéritas fueran

desconocidas ciertas enfermedades como el cáncer y otras, producto único de nuestra época, y causadas posiblemente por la alimentación antinatural.

El ilustre Hipócrates le atribuía el poder de prolongar la vida.

Todo lo que se produce en la colmena es útil y agradable, y se ha demostrado que hasta las molestas picadas de las abejas son beneficiosas para curar el reumatismo.

La cera tiene también infinitos usos en farmacia y las industrias y tiene numerosas aplicaciones.

Con la miel se fabrica un licor exquisito llamado hidromiel. Su uso estaba muy difundido en otros tiempos y era la bebida favorita de los reyes y la nobleza.

También se fabrica un vinagre cuyo sabor y calidad es muy superior al procedente de la uva u otros.

Estas son las razones que nos mueven a ser fervientes propagadores del consumo de la miel por nuestro pueblo, porque con ello nuestra salud gana enormemente y nuestra riqueza se beneficia con la supresión de la importación de azúcares y con las entradas que nos significan las exportaciones de los productos de la colmena. En manos de nuestros gobernantes está el difundir principalmente en los establecimientos escolares, el interés por el cultivo apícola y por el consumo de la miel. Con ello se haría obra altruista y patriótica y de aquí a pocos años se palparían sus beneficiosos resultados.

● ●

Milagros de la ciencia aplicada a la agricultura

Como se obtiene altramuz dulce para alimento del ganado.—Plantas de tabaco sin nicotina.—Una variedad de trigo que puede cultivarse en tierras areniscas.—Una patata temprana que soporta las heladas.—El tomate precoz.—La vid inmune a la filoxera

Para presentar un ejemplo de los resultados a que puede llegar la ciencia en los dominios de la agricultura, extractamos a continuación un artículo del Profesor Hermann Kuckuck:

La situación angustiosa en que se encuentra la economía agraria alemana depende, en parte, de la superproducción de centeno y patatas y la falta de forrajes ricos en nitrógeno. Esta desventaja —dice Kuckuck— puede remediarse mediante la selección y la cría de una especie de altramuz dulce, especialmente apto para el cultivo en las tierras ligeras, que suministra un forraje muy nitrogenado. Este forraje permitirá aumentar la ganadería, la cual implica, a su vez, aumento de abonos animales, con los que se pueden mejorar las propiedades físicas y químicas de las tierras ligeras para sustituir en ellas el centeno por el trigo.

El altramuz dulce no se obtiene de una manera mágica, mediante un misterioso tratamiento del suelo o de las semillas, sino sencillamente, entresacándolo del altramuz amargo. El altramuz dulce ha existido siempre, pero hasta ahora no se le había encontrado Pero como es múy raro, tan raro, casi como el trébol de cuatro hojas, había que descubrir un método para seleccionar rápidamente de entre el altramuz corriente, esta variedad o anomalía Esto es lo único que la ciencia ha hecho: inventar un método fácil de tratar las plantas y registrar su grado de acidez. Una vez hallado el método, fué muy sencillo separar el altramuz dulce, sometiendo al análisis, muchos millares de plantas en un solo día. sin gran dispendio, por tanto, de tiempo y dinero. Después se procedió al cultivo intensivo para disponer de abundantes semillas. La experiencia ha demostrado, además, que el altramuz dulce sigue siendo dulce al cabo de muchas generaciones. No es de temer que vuelva por salto o graduación a la variedad corriente amarga.

De análoga manera se ha conseguido, por selección y cría, obtener plantas de tabaco exentas de nicotina.

Para sustituir el cultivo de centeno por el del trigo, es decir,

para poder extender el cultivo de trigo a suelos arenosos, era necesario conseguir semillas que dieran un rendimiento suficientemente alto en esta clase de tierras. Hay clases de trigos que pueden cultivarse en ellas, pero con poco rendimiento, mientras que las de gran rendimiento no prosperan en las tierras ligeras. Por las investigaciones realizadas por el Instituto Kaiser-Wilhelm se ha logrado reunir, mediante cruces y selecciones, las buenas propiedades repartidas en variedades distintas en una sola planta de trigo, idónea para el cultivo de estas tierras a la par que fructífera. Métodos semejantes se han aplicado para conseguir en ciertas especies vegetales de determinadas propiedades, tales como resistencia a las enfermedades, a la sequía y al hielo, que poseen las formas primitivas o salvajes. Podrímos —dice Kurckuck — cultivar en Alemania la patata temprana si las plantas poseyeran una rama resistente a la helada. En Sudamérica existen formas salvajes indígenas con esta cualidad. Estamos ensayando —¡alerta nuestros agricultores!— por medio de cruzamientos apropiados, prestar a nuestras plantas esa resistencia contra el hielo. La labor es difícil y larga, porque las variedades salvajes poseen también otras propiedades desventajosas, como la forma y tamaño del tubérculo, su menor rendimiento, ramificaciones subterráneas muy complicadas, que han de eliminarse antes de proceder al cultivo.

También hemos logrado —sigue Kuckuck— cosechar tomates que maduran de diez a catorce días antes que las variedades corrientes.

En el cultivo de la vid, el Instituto de Muncheberg, no ha sido menos afortunado. Las viñas alemanas son muy sensibles a la enfermedad de la filoxera; para combatirla se gastan muchos millones al año. Las variedades selváticas americanas son inmunes a ésta plaga, pero otras cualidades desfavorables, no aconsejan su cultivo. También mediante cruzamientos de las variedades europeas con las selváticas americanas. El Instituto ensaya la obtención de viñas que reunan las buenas cualidades de unas y otras, la inmunidad y el racimo bueno, abundante. En Muncheberg se cultivan anualmente vástagos de estos cruzamientos y se investiga su resistencia a la filoxera y otras enfermedades, sometiéndolos a métodos artificiales de infección. Las plantas que no adquieren la enfermedad son seleccionadas para volver a cultivarlas. Hasta ahora se han obtenido 25.000 cepas inmunes, y de ellas 5.000 producen vino de buena calidad.

Sección Marcas y Señales de la Dirección de Agronomía

Agentes Oficiales de Marcas y Señales para Ganado

AGENTES OFICIALES DEPARTAMENTALES

Canelones	Luis Beltrán Barbat
San José	Atilio M. Zugasti
Flores	——
Colonia	Morberto González Moreno
Soriano	Costa Hnos.
Paysandú	Francisco S. Bianchi
Salto	Francisco Peñalva
Artigas	Domingo Onetti
Rivera	Gabriel Alonso
Tacuarembó	José A. Valdez
Durazno	Manuel Martínez Sellanes
Florida	Galain y González
Cerro Largo	Sasiain Serralta y Pérez
Treinta y Tres	José María Suárez
Rocha	——
Maldonado	Juan S. Alegre
Lavalleja	Emma Lamas Araújo

VALOR DE LAS MARCAS, SEÑALES, DUPLICADOS Y TRANSFERENCIAS

1ª Serie

Transferencias de Marcas	$ 2.00
Transferencias de Señales para Ganado Mayor	" 2.00
Transferencias de Señales para Ganado Menor	" 2.00
Duplicados de Marcas	" 2.00
Duplicados de Señales para Ganado Mayor	" 2.00
Duplicados de Señales para Ganado Menor	" 2 00

2ª Serie

Marcas	" 21.00
Señales de Mayor	" 3.00
Señales de Menor	" 3.00
Duplicados de Marcas	" 6.00
Duplicados de Señales de Mayor	" 3.00
Duplicados de Señales de Menor	" 3.00
Transferencias de Marcas o Señales	" 3.00

Los parásitos en los porcinos

TECNICA DE LOS BAÑOS GENERALES Y CURACION A MANO. REMEDIOS QUE DEBEN USARSE

Por el Dr. OSVALDO A. ECKELL

Hace poco nos hemos ocupado en esta página del papel que desempeñan los piojos (Haematopinus suis) en la trasmisión de la viruela de los lechones, así como de los trastornos de diversa índole que provocan en los cerdos. La importancia del parasitismo es tan grande que se calcula que, sin necesidad de existir la viruela, por sí solo ocasiona pérdidas de valor que oscilan entre el 4 y el 6 por ciento, las cuales aumentan notablemente si en las piaras se presenta cualquier enfermedad grave, como la peste o la septicemia, las que, por encontrar a los lechones y cachorros debilitados, producen mucho mayor número de bajas que en otras condiciones.

La lucha contra los piojos de los porcinos requiere métodos especiales, pues los remedios empleados comunmente para combatir la sarna y otros parásitos de los animales domésticos no dan buenos resultados; los baños de creolina, por ejemplo, desprenden los haematopinus del cuerpo de los cerdos, pero no los matan.

Como los piojos necesitan respirar para vivir y cuando se les impide esa función mueren, para lograr su desaparición es suficiente recubrir el cuerpo de los porcinos infectados con sustancias impermeables (grasas o aceites de cualquier naturaleza); desde luego, siendo los aceites de más fácil manipulación que las grasas, se recurre sobre todo a ellos, y especialmente a los minerales, que son más baratos que los vegetales.

Las aplicaciones de aceites sobre el cuerpo de los porcinos pueden hacerse, según las comodidades de que se disponga y la cantidad de ganado a tratar, por medio de baños generales o curando a mano.

LOS BAÑOS GENERALES

Siempre que hayan de bañarse tropas numerosas, debe preferirse el sistema de hacer pasar los animales por el bañadero, pues este método resulta más práctico, rápido, eficaz y económico que el de bañar a mano, procedimiento que quedará reservado para los criaderos que no dispongan de bañadero o tengan pocas existencias de porcinos.

Para los baños generales el aceite más comunmente empleado con buenos resultados es el fuel oil. También puede utilizarse ventajosamente el aceite usado que se saca de los automóviles y tractores, aunque siendo en ocasiones difícil de obtener las cantidades relativamente grandes que se precisan, queda más bien destinado para los baños a mano.

Se emplee fuel oil, aceite usado de automóviles o cualquier otro,

la preparación del baño consiste simplemente en llenar de agua el bañadero y verter luego el aceite en cantidad tal que forme en la superficie una capa de 3 a 4 centímetros de espesor. El agua se emplea solamente como base para el aceite, y tiene por objeto completar la cantidad suficiente de líquido para que los animales naden; es de notar que no se trata de una emulsión y que los porcinos, cuando salen del bañadero por la rampa que conduce al escurridero, atraviesan la capa superior del baño, constituída por fuel oil puro, que tapiza entonces en forma de fina película toda la superficie del cuerpo.

Durante el pasaje de los animales no es necesario remover el baño; es preciso, en cambio, mantener constante el nivel de la capa aceitosa superior, agregando fuel oil a medida que se va gastando. Especialmente en verano, los baños deben darse por la tarde, pues es peligroso exponer los porcinos recién bañados a los rayos solares fuertes: después de la curación, el ganado debe permanecer descansado y a la sombra durante 24 horas.

Para obtener buenos resultados y con objeto de evitar la renovación de la infestación, es necesario bañar a todos los animales, pues es suficiente que quede un solo cerdo parasitado sin tratamento para que a los pocos días los piojos se difundan nuevamente; para destruir los haematopinus jóvenes que pudieran nacer de las liendres no destruídas por el "fuel oil" las curaciones se repetirán tres veces, con intervalos de diez o quince días.

No conviene bañar las madres que se encuentran en avanzado estado de gestación, pues los golpes que los animales reciben durante la faena podran provocar la pérdida de las crías y también la muerte de las marranas; los lechones pueden curarse desde la tercera semana de vida, pero tomando la precaución de bañar toda la lechigada junta, para evitar así que la madre los desconozca.

LOS BAÑOS A MANO

En los baños a mano se usa frecuentemente una emulsión de "fuel oil" en agua jabonosa, que se prepara mezclando y agitando enérgicamente un litro de "fuel oil" con nueve litros de agua caliente en la que se han disuelto previamente 250 gramos de jabón amarillo de lavar. Esta mezcla, preparada en pequeñas cantidades, emulsiona bien, pero cuando se trata de grandes volúmenes, que no se pueden agitar constantemente si no se dispone de tambores con batidores, el aceite flota al quedar el líquido en reposo, y al sacarlo para curar queda al final agua jabonosa, que no mata los piojos ni las liendres.

El "fuel oil" elimina los inconvenientes expresados, no ocasiona en los porcinos desórdenes de niguna naturaleza, y si bien su empleo en estas condiciones eleva el costo del baño, el mayor gasto se ve compensado con la seguridad absoluta del buen empleo del producto: 200 litros de "fuel oil" puro alcanza para bañar a mano, por medio de bombas, unos mil cerdos al corte, entrando en el lote 400 animales grandes, 400 lechones y 200 cachorros.

Para los baños a base de petróleo crudo, que dan igualmente buenos

resultados, la mejor preparación consiste en disolver 250 gramos de jabón amarillo en 2 litros de agua hirviente, agregando después con lentitud, y agitando constantemente la mezcla, hasta que la emulsión sea perfecta, 9 litros de petróleo crudo: 1 litro de esta emulsión debe agregarse para el uso a 10 litros de agua.

Para curar a los animales se los tomará uno por uno, o se los hará *pasar por una manga, y se les aplicará el remedio con un trapo o una* brocha; también puede encerrárselos en corrales pequeños y bañarlos con una regadera. Un procedimiento muy práctico, que evita las manchas en la ropa del operador y permite alcanzar partes del cuerpo que cuando se emplea regadera quedan sin curar, consiste en pulverizr el fuel oil o la emulsión sobre los porcinos mediante una bomba portátil, como las que se utilizan para la desinfección de locales.

Los animales livianos y pequeños pueden bañarse introduciéndolos en una tina con agua y fuel oil.

Las recomendaciones hechas en las balneaciones generales sobre horas más convenientes para curar, cantidad de baños e intervalos entre los mismos son aplicables a los baños a mano.

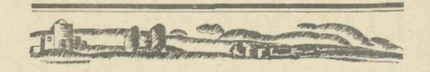
OTRAS MEDIDAS

Como los prásitos pueden vivir hasta tres días fuera del cuerpo de los porcinos, el baño de todos los animales de un criadero no es suficiente para hacer desaparecer los parásitos, siendo necesario, a fin de evitar nuevas infestaciones, destruir simultáneamente los que pudieran *haber quedado en los lugares frecuentados por los porcinos. Con tal* objeto se desinfectarán las porquerizas, corrales y postes de los potreros con soluciones de creolina al 10 por 100, o mediante lavados con lejía caliente seguidos de la aplicación de kerosene puro en las hendiduras y rincones; en las instalaciones modernas, construídas de cemento y material, se puede hacer la desinfección a la llama.

En la cría a campo se quemarán los montones de paja que han sido frecuentados por los porcinos y se cambiarán de lugar las carpas-parideras a medida que se vayan desinfectando. Después de los baños y especialmente cuando vayan lechonadas jóvenes, se ejecutarán esas tareas cada 7 o 10 días, insistiendo particularmente en la desinfección de las carpas cada vez que en ellas vayan a alojarse nuevas marranas con cría o próximas a tenerla.

Las medidas aconsejadas se complementan colocando, en los lugares frecuentados por los cerdos, rodillos verticales de madera liviana cubiertos de arpillera empapada en petróleo, "fuel oil" o kerosene, donde los animales, al rascarse, provocan por sí solos la muerte de los piojos.

Por último, sabiéndose que las marranas son las que trasmiten los parásitos a las crías, es fácil evitar su infestación bañando las madres (a *mano para* prevenir los golpes peligrosos) pocos días antes del *parto* y trasladándolas inmediatamente a potreros limpios con carpas bien desinfectadas.



Biología de las Aves Uruguayas

Costumbres, regimen alimenticio y su utilidad desde el punto de vista agrícola

El presente trabajo, cuyo interés destacamos, se debe a las profundas observaciones hechas por el Ingeniero compatriota Teodoro Alvarez. Nos complacemos en reproducirlo convencidos de que prestará mucha utilidad a quienes sigan los consejos.

AVES UTILES

LA CALANDRIA (macho) Mimus. Saturninus (*modulator*) (Gould) G. Fam. *Mimidae*. Or. *Passeriformes*. Su cuerpo esbelto mide 26 cm. de largo desde la extremidad del pico a la extremidad de la cola; tiene ojos pardos con aro amarillo, patas negras, finas, tronco o cuerpo inferiormente: con plumas de color blanco jaspeadas de color castaño en la región del muslo, alas color plomo, las plumas de la cola negras con extremidades blancas; superiormente; tronco y cola castaño oscuro, cejas blancas.

La hembra. — Se diferencia del macho por carecer de las listas o franja castaño en la región de los muslos.

Costumbres. — Por su canto solamente, bastaría para colocarla entre las aves predilectas, si no reuniese a esa cualidad sobresaliente la muy importante de ser insectívora.

Los apagados colores de su plumaje ocultan una de las aves más canoras de nuestro país; comparada con el ruiseñor europeo, tan mimado de los poetas no desmerecen sus trinos. La calandria canta en pleno día, ante una naturaleza despierta enteramente; posada ya sobre la cúspide del árbol, ya sobre la cumbre del humilde rancho o en otro sitio de alguna elevación, entona sus variados cantos deleitando a quien la escucha. Desde el sitio elegido para cantar, se eleva verticalmente sosteniendo una nota o un trino, gira en el espacio, vuelve a posarse; imita el canto de

muchas aves en cada revuelo que ejecuta y domina con gorjeos y armonías el campo de su acción.

La naturaleza ha querido dar al macho solamente el privilegio de cantar.

La calandria es amiga del hombre, suele anidar en las cercanías de su hogar. Su nido poco artístico, hecho con simples y débiles pastos, lo colocan a pequeñas alturas: en cardos, en arbustos o en árboles poco elevados.

Empieza su desove a fines de nuestro mes de Agosto, depositando en su nido cuatro huevos generalmente, que tienen el fondo azulado con pintas y manchas rojas; siendo sus diámetros de 33 m.m. de largo por 22 de ancho en su parte media.

Se alimenta de insectos desde su primera edad; la langosta es comida predilecta en épocas de invasión, con la que alimenta también a su prole que ambos padres se encargan de cuidar solícitamente.

La calandria es, sin duda alguna, el ave de jaula por excelencia, pero se cría difícilmente en cautividad; hay pocos ejemplares que han vivido largo tiempo cautivos, conocemos casos de 7 a 8 años sin embargo, y los que llegan a lograrse hay que aprisionarlos antes de abandonar el nido o en los primeros días de haberlo abandonado. Después de un año de jaula, son la delicia del hogar por su variado e imitativo canto, pues imita el de algunas aves y aun trozos musicales silbados por el hombre. Los machos mueren pronto en su prisión cuando se encierran adultos. La calandria nació, pues, para vivir libre y cantar en dilatados espacios, prestando al humilde labrador un auxilio poderoso en la lucha contra los insectos enemigos de su cosecha.

Area geográfica. — Habita nuestro país donde es muy abundante, la República Argentina, Brasil, Paraguay, Bolivia.

EL HORNERO. — Farnarius rufus, rufus (G. m.) Fam. *Dendrocolaptidae*. ord. *Passeriformes*.

Hembra. — Mide de longitud 20 cm. de la extremidad del pico a la extremidad de la cola. Su plumaje varía entre los tintes del color canela; es tenuirostro, tiene ojos pardos, pico negro, patas negras fisas, uñas encorvadas, muy desarrolladas, especialmentemente en el pulgar, garganta blanca, inferiormente: alas color plomo, las remiges primarias, color canelas las secundarias.

Es una de las aves más ingeniosas para construir su nido: lo hacen de barro, de forma casi esférica, con abertura lateral

muy alta y estrecha en sentido vertical; a esta entrada sigue un vestíbulo en forma de espiral, en cuyo extremo tiene colocado el nido, compuesto de plumas y pastos finos. Empiezan la construcción del nido por lo regular a fines de Setiembre y emplean, cuando hallan barro a poca distancia, aproximadamente 15 días en la obra, trabajando ambos sexos diariamente; el barro lo conducen en las patas y en el pico, sirviéndose de ésta a manera de una espátula para alisar las paredes del horno.

Ponen 4 huevos de color blanco, cuyos diámetros son: 37 mm. por 32 de ancho en su parte media.

El hornero no teme al hombre; su nido lo hace indistintamente cerca de su habitación, sobre árboles, postes de alambrados, de telégrafos, en las cornizas de las casas, etc., colocándolos a distintas alturas; también los hacen en lugares apartados de los bosques sobre los gruesos troncos.

Ambos sexos cantan, pero de un modo estridente y de distinta manera; siempre, estando cerca, se acompañan en su canto; al cantar yerguen el cuerpo y agitan temblorosamente las alas.

Su alimento consiste en insectos durante todo el año, por lo que resulta un ave sumamente útil a la agricultura.

El macho. — Tiene los colores más vivos: la garganta canela más claro, el pico más negro.

Area geográfica. — Es un ave muy distribuída en todo el país; habita la República Argentina, Uruguay, Paraguay.

LA RATONERA. — Troglodytes, musculus, bonareae (Helmayz). Fam. *Troglodytae.* ord. *Passeriformes.*

Hembra. — Ave pequeña, 12 centímetros de longitud, superiormente: dorso color castaño, jaspeado de castaño más oscuro, cola color canela con franjas transversales castaño, las alas plomo oscuro jaspeadas de colorante; inferiormente: cuerpo o tronco canela claro, cuello y garganta ante, alas plomo, ojos pardos, tarsos color gris, uñas encorvadas largas, pico largo, arqueado, negro en la mandíbula superior y con diente, plomizo en la inferior.

El macho. — Es semejante a la hembra.

Costumbres. — Anidan y desovan en Octubre y Noviembre, hacen sus nidos en los huecos de árboles carcomidos, en agujeros o cuevas de los muros, en mechinales, en los tirantes de las habitaciones del hombre a veces; de ahí el nombre del género que recuerda la tribu africana que vivía en cavernas (Trogloditas). Ponen seis u ocho huevos de fondo blanco cubiertos de pintas ro-

sadas en toda la superficie: diámetro 18 milímetros por 12 en su parte media; sus nidos semiesféricos son sencillos hechos con simples pastos en su exterior y plumas finas interiormente; los hijos tardan 20 días para abandonar el nido (es nidícola). El canto muy agradable, gorjeado, canta con frecuencia al aclarar el día. Su régimen alimenticio es insectívoro. Su volumen pequeño le permite penetrar en pequeñas cavidades, cuevas, etc., en busca de su alimento: así se la ve correr entre zarzas, enredaderas, escombros y grietas de los muros, consumiendo insectos; su aspecto, por su color y tamaño, es semejante a un ratón (de ahí su nombre vulgar).

Area geográfica. — Uruguay, Argentina, Bolivia, Sud América.

LA VIUDA NEGRA. — (Pico de plata) Lichenops, perpicillata, (Viell). Fam. *Tyrannidae* Or. *Passeriformes.*

Macho. — Ave de 20 centímetros de longitud, arboladura o expansión alar 22 centímetros, ojos negros con aro grande amarillo, membrana festonada amarilla alrededor del ojo; pico largo, delgado, con diente en la mandíbula superior, de color marfil. Las siete remiges primeras blancas en sus dos terceras partes inferiores, el resto del cuerpo es negro.

La hembra. — Tiene un plumaje completamente distinto del macho; es más pequeña, mide 15 centímetros de longitud; pico pequeño color marfil, con diente en la extremidad; superiormente: cuerpo castaño con borde de la pluma castaño claro, alas canela con extremidades de la pluma castaño; inferiormente: alas canelas y cuello y pecho color marrón con líneas longitudinales castaño; ojos negros con aro amarillo, membrana festonada amarilla alrededor de los ojos.

Costumbres.—Andan por parejas, ponen dos huevos blancos con pintas color chocolate en la parte obtusa, diámetro 20 milímetros por 16 mm. Su régimen es insectívoro, cazan al vuelo; posada sobre un árbol, tronco o palo, se lanzan al aire para atrapar el insecto que pasa y vuelven al mismo sitio, repitiendo la operación durante largo tiempo. Es muy útil a la Agricultura.

Area geográfica. — Uruguay, Argentina, Brasil, Paraguay, Chile y toda Sud América.

EL CHURRINCHE. — Pyrocephalus, rubinus, rubinus (Bodd). Fam. *Tyrannidae.* Ord. *Passeriformes.*

Macho. — *Destirostro.* — Mide de largo 13 centímetros;



La Avenida Agraciada va acentuando su embellecimiento cada vez más. Los edificios que en ella se levantan son suntuosos y responden a una orientación arquitectónica digna de destacar



Dos joyas arquitectónicas ostenta la Plaza Constitución: la Catedral y el Cabildo. La luz que baña su frente hace destacar aún más la sobriedad extraordinaria de sus líneas

tarsos y patas débiles, de color negro, pulgar y uña muy desarrollados, pico aplanado de arriba abajo, corto con pequeño diente mándibula superior negra, encorvada en la punta; cabeza, garganta, pecho, abdomen y plumas su-caudales (o tectrices inferiores de la cola) de color rojo; superiormente: cuerpo alas, tectrices y cola, color castaño oscuro; inferiormente: alas plomo, tectrices blancas.

La hembra. — Difiere del macho en el plumaje. Mide 14 centímetros de largo, arboladura 23.5 entímetros. Tarsos negros débiles, uñas negras desarrolladas, ojos pardos; inferiormente: cuerpo, pluma color plomizo en la base con extremidad roja, lo que hace aparecer el pecho y abdomen rojo; cuello y garganta ceniciento; alas plomo, tectrices cenicientas, cola plomo, tectrices rojas; superiormente: copete con plumas cenicientas y rojas entremezcladas, cuerpo castaño claro; alas remiges primarias y segundarias castaño oscuro; tectrices castaño oscuro con ribetes marrón, cola castaño oscuro, tectrices castaño claro. Pico negro, chato, hendido, con diente en la mandíbula superior; pelos negros alrededor de la narina.

Costumbres — Viven en parejas, hacen el nido semi-esférico, pequeño, con arte, colocándolo en las bifurcaciones de las ramas de los árboles donde se confunde con el color de la corteza; ofrece un caso de mimetismo; desovan en el mes de Octubre, ponen dos huevos de forma alargada, fondo crema con manchas pequeñas color marrón en la parte obtuso; su canto es poco variado, parece recordar las sílabas de su nombre vulgar repetidas.

Su régimen es insectívoro, hace su caza al vuelo; posando sobre una rama o soporte cualquiera, se arroja al aire para atrapar mosquitos, moscas y otros insectos que pasen en las cercanías de su estación, y vuelven a posarse en el mismo sitio; así pasan varias horas del día. Habita en el mismo paraje todo el año.

Area geográfica. — República Oriental, Argentina, Brasil, Perú, Venezuela, Ecuador, Colombia, Isla Trinidad.

EL BINCHERO. — Sisopygis, icterophrys. (Viel). Fam. *Tyrannidae.* Ord. *Passeriformes.*

Macho. — Ave pequeña, mide 17 centímetros; ojos pardos, pico negro arqueado, patas negras, uñas arqueadas. Infte: La garganta, cuerpo y muslos amarillos; colas y alas plomo con tinte amarillento; superiormente: cuerpo verdoso con tinte ama-

rillento; alas castaño con filetes blancos, cola castaño; en la frente tiene una lista amarilla a manera de bincha, por lo que le hemos dado el nombre vulgar de Binchero.

Costumbres. — Andan en parejas; anidan en los árboles, su nido esmerado, lo colocan en las bifurcaciones de las ramas; ponen cuatro huevos color crema con manchas café. Se alimentan de insectos y larvas; es útil a la agricultura.

Area geográfica. — Uruguay, República Argentina, Brasil. Paraguay, Bolivia.

LA TIJERETA. — Muscivora. Tirannus. (Viel). Fam. *Tyrannidae.* Ord. *Passeriformes.*

La Hembra. — Mide de longitud 30 centímetros, correspondiendo 19 cm. a la cola. Inferiormente: tronco y garganta de color blanco; plumas de la cola color castaño, con bordes exteriores blancos hasta su mitad; estas plumas se abren en forma de tijera ;están dispuestas seis a seis de cada lado de la parte central y van creciendo en longitud escalonada desde el centro a los lados exteriores que son las más largas; es una cola ahorquillada; alas plomo claro, plumas del manto a tectrices blancas. Superiormente: tronco gris; cola castaño, en la cabeza lleva un copete de plumas de tres colores: amarillas, blancas y negras; tarsos cortos, patas pequeñas débiles.

Costumbres. — Los nidos son hechos con arte de forma semi-esférica, compuestos de pastos, a veces liquenes y corteza en la parte interna y externa; colocan en las orquetas de ramas de árboles confundiéndose su color con el del tronco; caso de mimetismo; depositan cuatro huevos de forma alargada, color crema claro, con pintas y manchas chocolate en la parte obtusa; diámetro del huevo 23 por 16 milímetros.

Son insectívoros por excelencia, hacen la caza al vuelo como el Churrinche.

La hembra. — Se diferencia del macho en que aquel tiene las plumas de la cola más largas y de color castaño más claro; el manto superior o tectrices de la cola es blanco, las alas más desarrolladas y el color del cuerpo, superiormente, es gris más claro. No tiene canto, verdaderamente, es una especie de chirrido; cuando vuela para atrapar insectos, abre las plumas de la cola en forma de tijera, hace un giro en zig-zag, chillando a la vez, y vuelve a posarse en el mismo sitio, generalmente, o en sitio cercano.

Area geográfica. — Uruguay, toda América, Norte y Sur.

EL PIRINCHO — Guira, guira (G. m.) Fam. *Cuculidae*. Ord. *Cuculiformes*.

Hembra — Mide de longitud 40 centímetros, 20 pertenecen a la cola, que es muy larga; pico robusto sin membrana cerosa; tarsos cortos, gruesos, uñas delgadas, encorvadas; penacho de plumas de color café; plumas del dorso castaño, con líneas longitudinales blancas en el centro. Superiormente: alas color castaño. Inferiormente: las rectrices presentan tres franjas, las extremas blancas y las del centro castaño; cuello y pecho amarillento, con líneas longitudinales negras en el centro de la pluma; abdómen amarillento; ojos pardos con aro amarillo.

Costumbres — Andan en bandadas de 8 o 10 representando la nidada del año; habitan las arboledas; hacen nidos grandes con dos entradas; ponen de seis a ocho huevos, de hermoso color, fondo celeste claro con pintas y manchas claras, como si fueran salpicados con cal, cáscara granulosa. Los diámetros de los huevos son 42 mm. por 30 mm. de ancho en la parte media. Se domestican fácilmente; se alimentan de insectos y consumen langosta en época de invasión. Se les debe protejer. El canto es semejante a un lamento, repitiendo las sílabas de su nombre. Se oye a grandes distancias.

Area geográfica — República Oriental del Uruguay, República Argentina, Brasil, Paraguay y Chile.

EL DORMILON DEL MONTE — Hydropsalis, torquata, furcifer, (Viell). Fam. *Caprimulgidae*. Or. *Coraciformes*.

Hembra — Es más pequeño que el dormilón de rastrojo: longitud 30 cm.; las plumas de la cola largas 18 cm.; arboladura 53 cm. En general el ave es de color bataraz oscuro, con los detalles que se expresarán. Ojos grandes de color azul oscuro; pico corto, comprimido, triangular; narinas prolongadas en forma de tubitos; mandíbula superior arqueada, aguda, consistente sólo en su mitad anterior de color marrón oscuro, presentando barbas en la base; la boca se abre enorme (fisirostro); patas cortas, pardas; tibia 1 2 cm. de color pardo; dedos cortos, el mediano muy desarrollado, uña con peine interno. Superiormente: cuerpo de color bataraz, pluma gris oscuro en la base y pintas amarillas y castaño en la extremidad; cola con 10 rectrices de forma ahorquillada; algunas plumas presentan manchas de color ante y castaño más o menos subido; tectrices y cola ante con fajas y manchas castaño obscuro: remiges castaño con manchas color ante subido;

tectrices del ala aperdizadas con lunares ante en la extremidad. Inferiormente: cuerpo aperdizado, jaspeado de ante y castaño, cola igual color que superiormente, menos vivo; alas con fondo ante y lunares castaño; tectrices o manto ante con lunares castaño.

Macho — Los colores y caracteres generales son semejantes a los de la hembra.

Costumbres — Viven por parejas solitarias; se encuentran en bosques ralos o en plantaciones aisladas; hacen nido en el suelo en pequeña depresión del terreno, al pie de un árbol generalmente y sin ningún adorno; ponen dos huevos, fondo blanco desteñido con pintas y líneas rosadas en toda la superficie, siendo su diámetro 27 mm. por 22 mm. Durante el día lo pasan durmiendo y salen a cazar mariposas crepusculares, nocturnas, mosquitos y otros insectos, a la hora del crepúsculo y en las noches claras; vuela con la boca abierta, tragando viento y así caza los insectos que encuentra en su trayecto; el plumaje suave de sus alas no produce ruido al volar, pero se siente un rumor producido por el aire que penetra en la boca en su rápido vuelo. Es un ave útil por los insectos y mariposas que destruye. Su carne no se consume en el país.

Area geográfica — Habita el Uruguay, Argentina, Paraguay, Bolivia y Brasil.

EL CARPINTERO o PICA-PALO DE COPETE NEGRO — Colaptes campestroides, (Malh). Fam. *Picidae*. Ord. *Passeriformes*.

Macho — Ojos pardos, pico negro, fuerte, recto, cónico; patas plomo, dedos armados de fuertes uñas; sobre la cabeza lleva un copete negro, con plumas amarillas en la nuca. En la base de la mandíbula inferior tiene una mancha negra y colorada; en la hembra es blanca y negra; garganta blanca, cuello amarillo. Inferiormente: cuerpo blanco con manchas negras de forma triangular, cola larga, puntiaguda, muy rígida, color castaño con franjas amarillas, alas amarillo claro. El cuerpo inferiormente: color castaño jaspeado de ante.

El macho — Es más grande que la hembra y el plumaje es semejante.

Costumbres — Anidan en los huecos de los árboles, o en agujeros que hacen perforándolos con su robusto pico, prefiriendo los de madera blanda; depositan cuatro huevos blancos; no

tiene canto, es más bien un grito de alarma que se oye a gran distancia; trepan fácilmente sobre los troncos, sirviéndose de la cola como punto de apoyo y de las uñas; forman el grupo de las trepadoras.

Se alimentan de insectos y larvas que buscan en las maderas apolilladas o debajo de la corteza de árboles secos; golpea el palo con el pico, reconociendo por el sonido, que se oye a mucha distancia, si existen insectos en la madera. La lengua extensible, larga, delgada y con gárfios laterales pequeños, dirigidos hacia atrás, les sirve de instrumento para atrapar los insectos y larvas que se ocultan bajo la corteza. Son insectívoros por excelencia, y muy útiles porque destruyen los insectos que apolillan las maderas. El canto es un grito extraño y sonoro, semejante a una carcajada.

Area geográfica — República Oriental del Uruguay, República Argentina y Sur del Brasil.

LA GALLARETA — Fulica, leucoptera. (Viell). Fam. *Rallidae*. Ord. *Ralliformes*.

Hembra — Longitud 33 centímetros, arboladura o expansión alar 76 centímetros; ojos pardos; pico grueso, alto en la base verdoso, con mancha roja sobre la narina, y membrana de color amarillo sobre la frente en prolongación del pico; tarso verde oscuro, bien desarrollado, dedos largos lobados, terminados por uñas acanaladas y encorvadas lijeramente. Superiormente: cuerpo color plomo oscuro, cabeza y cuello color café. Inferiormente: cuerpo plomo más claro, cuello y garganta plomo jaspeados de blanco, cola rudimentaria, alas plomo claro con lista blanca en el ángulo anterior o región carpiana.

El macho — Más grande que la hembra; la garganta y cuello color castaño oscuro, cuerpo y alas superiormente, plomo más oscuro que la hembra. El resto del plumaje y caracteres semejantes a la hembra.

Costumbres — Habitan en los bañados y lagunas donde hacen, con juncos, nidos groseros y flotantes, que atan a las plantas que crecen en las mismas lagunas, para impedir que sean arrastrados por la corriente; desovan en el mes de Octubre, poniendo 6 a 8 huevos, más grandes que los de teru-tero, de fondo amarillo, con pintas en marrón en toda la superficie, la cáscara es gruesa y granulosa. Nadan y zambullen bien. Se alimentan de pastos, semillas de plantas acuáticas, moluscos y gusanos, por

lo que resulta un ave auxiliar, porque limpia la aguas estancadas de seres perjudiciales. Viven en sociedad y se separan en la época del celo.

Area geográfica — Se encuentran: Uruguay, Argentina, Chile, Brasil, Perú' Bolivia...

LA LECHUCITA CAMPESTRE — Speotyto, cunicularia. (Mol.) Fam. *Bubonidae*. Ord. *Strigiformes*.

Caracteres — Ave pequeña, longitud 26 cm. Pico corto, color marfil, ganchudo en la extremidad; ojos negros grandes, con aro amarillo. Inferiormente: cuerpo blanco con líneas longitudinales castaño en el centro de la pluma, lo que le da el aspecto de blanco jaspeado de castaño; tarso emplumado de color blanco, pata pequeña, uñas largas, remiges plomo claro con franjas transversales blancas. Superiormente: cuerpo blanco con líneas longitudinales castaño, cola y remiges castaño con lunares color marrón.

Costumbres — Ave rapaz nocturna; vive por parejas aislados; anida en cuevas hechas en el suelo, de 80 centímetros de largo por 25 de profundidad, nido sencillo, hecho con deyecciones secas de vacunos y caballos; pone de 6 a 8 huevos, de color blanco y de forma casi esférica, cuyos diámetros son: 32 mm. por 25, desova en el mes de Noviembre; a poca distancia del nido tiene otra cueva que sirve de depósito a los alimentos, los que consisten en roedores, víboras y otros animales generalmente perjudiciales a la agricultura. Se la ve con frecuencia durante el día, posada al lado de la cueva, ocultándose en su nido cuando algún peligro la amenaza; otras veces vuela a corta distancia del viajero y se posa en matas u otros sitios poco elevados, hacen la caza durante la noche. Se la debe considerar como un ave útil a la agricultura.

Area geográfica. — Habita el Uruguay, la Argentina, Sud América.

EL CHAJA — Chauna, torqueta, (Oken). Fam. *Palamedeidae*. Ord. *Palameiformes*.

Macho — Es un ave de gran tamaño, la longitud es de 90 cm. y la arboladura de 2m. 20. Tiene los ojos pardos con aro rojo alrededor; patas rosadas robustas, dedos largos unidos por los dos extremos anteriores hasta el primer falange por una membrana; tarsos gruesos largos de 14 cm., desnudos; pico pequeño de color morado, arqueado en la punta; membrana cerosa roja; en

cada ala presenta dos puas, una en la extremidad superior del gran metacarpiano y la otra en la extremidad inferior del mismo hueso, ambas cubiertas por un estuche córneo que se desprende fácilmente; cabeza pequeña cubierta de plumas suaves de color ceniza, llevando en la nuca un penacho del mismo color. Inferiormente: cuerpo color plomo, remiges y cola castaño oscuro, tectrices blancas, en la base del cuello un círculo de plumas negras al que sigue una parte desnuda; garganta plomo jaspeada de negro. Superiormente: cuerpo y alas color gris oscuro; pecho y abdómen ceniza más claro con plumas fileteadas de blanco.

Costumbres — Los chajás andan por parejas, anidan en lugares solitarios, lagunas, bañados, juncales y pajonales, donde hacen sus nidos, estos son flotantes, grandes, sencillos hechos con hojas de camalotes o con juncos entrecruzados, desovan en los meses de invierno, ponen dos huevos grandes como los de gallina de color gris claro. Se tiene la creencia de que sólo habita un cazal en la misma laguna, volviendo al mismo paraje; los hijos nacen cubiertos de plumón amarillo y nadan bien desde la primera edad. Se domestica fácilmente y puede vivir en sociedad con las aves de corral. Su vuelo es poderoso y su canto que se oye a grandes distancias, es monótono y recuerda las sílabas de su nombre repetidas.

Se alimenta de pastos y de insectos de los bañados, de moluscos. Se le puede considerar más bien útil a la agricultura.

La hembra — Es de igual tamaño que el macho y el color del plumaje es semejante.

Area geográfica — Uruguay, Argentina, Brasil y Paraguay.

EL ESPINERO — Anumbius, anumbi, (Viell), Fam. *Dendrocolaptidae*. Ord. *Passeriformes*.

Caracteres. (Macho) — Ave pequeña, mide 20 cm. de largo, pico color marfil, largo, encorvado en la extremidad; patas pardas. Superiormente: cuerpo castaño con tinte verdoso; alas castaño claro; cola castaño oscuro con la extremidad de las plumas blancas. Inferiormente: garganta blanca, pecho y abdómen blancos con tinte canela; cola castaño oscuro con las extremidades de las plumas blancas.

Hembra — Presenta colores semejantes, pero más claros.

Costumbres — Andan en parejas, anidan en los árboles, postes de telégrafos, colocando altos los nidos. El nido de forma esférica es enorme con relación al tamaño del ave; exteriormente

presentan ramitas provistas de agudas espinas, siempre que encuentren este material; de ahí el nombre vulgar, en otro caso son ramitas sin espinas, interiormente plumas.

Ponen a fines de Octubre y en Noviembre hasta seis huevos de color blanco y cuyos diámetros son 2.5 cm. por 1,5 cm.; es ave insectívora por excelencia y se la debe protejer. Su canto es poco agradable, sólo emite algunas notas destempladas.

Area geográfica — Uruguay, Argentina y Paraguay.

EL BUITRE DE CABEZA COLORADA — Cathartes, aurea, jota, (mol.) Fam. *Cathartidae*. Ord. *Cathartidiformes*.

Caracteres — Ave de gran tamaño: mide 55 centímetros de longitud desde la extremidad del pico a la extremidad de la cola; alas muy desarrolladas, cola id.; tarsos cortos, patas desnudas, lisas, coloradas; dedos delgados, reunidos los tres anteriores por una membrana corta hasta el primer artejo (pata insidente); dedo medio muy desarrollado, uñas cortas y débiles, cabeza pequeña, desnuda o lampiña, así como la parte superior del pescuezo, ambos de color rojo; ojos pequeños, pardos; pico recto en la base, corvo en la extremidad; narinas muy desarrolladas por donde segregan un líquido viscoso y fétido. Inferiormente: pecho, tronco y abdómen negros, con reflejos metálicos; alas grises, con el cañón de la pluma blanco; cola grisácea. Superiormente: cuerpo negro con reflejos metálicos; alas castaño oscuro; cola negra.

Costumbres — Andan por parejas; hacen nido en los huecos de troncos de árboles de madera blanda, sin otra ornamentación que el aserrín de la misma madera; ponen dos o tres huevos de fondo color rosado, con manchas chocolate oscuro y debajo púrpura. Se alimentan de carne de animales muertos y en descomposición; tienen una especie de buche donde depositan dicha carne, la que comunica un olor nauseabundo a todo el cuerpo. Se pueden domesticar con facilidad. Se elevan a grandes alturas; tienen vuelo planeado y poderoso. Son aves útiles porque higienizan los campos consumiendo dicha carne.

Area geográfica — Sud y Centro América.

EL BUITRE NEGRO — Coragyps, urubu foetens. (Licht.). Fam. *Cathartidae*. Ord. *Cathartidiformes*.

Macho — *Caracteres* — Es un ave grande; mide de longitud 68 centímetros. Tiene los ojos pardos; pico recto, encorvado en

$ 0.10

ahorrados diariamente, desde el nacimiento de su hijita, representan:

POR MES

TRES PESOS

POR AÑO

TREINTA Y SÉIS PESOS

A LOS 29 AÑOS

$ 1.044.^{00}

"Artículo 1.° — Declárase INEMBARGABLE el capital hasta cinco mil pesos y la renta, hasta un máximum de un mil doscientos pesos anuales, en las operaciones de seguro popular"

(LEY DE 10 DE NOVIEMBRE DE 1916 AUTORIZANDO EL SEGURO POPULAR)

la punta, con membrana cerosa, es negro en la base, ceniciento en la extremidad; cabeza y garganta de color negro, desprovistas de plumas pero cubiertas de vello negro. Inferiormente: cuerpo y cola negros; remiges primarias plomo con las extremidades de las secundarias y tectrices, castaño. Superiormente: cuerpo negro con brillo metálico; patas plomo muy escamosas, uñas fuertes, gruesas y encorvadas.

La hembra — No tiene diferencia con el macho en el color del plumaje.

Costumbres — Se alimentan de animales muertos, contribuyendo en esa forma a la higienización de los campos, por lo que puede considerarse que presta utilidad; la carne descompuesta que consumen la depositan primeramente en una especie de buche, comunicándole un olor nauseamundo; todo el cuerpo tiene un olor "sui géneris", repulsivo. Anidan en huecos de árboles de madera blanda (sauce, etc.); el nido no tiene adorno, está compuesto del aserrín de la madera del mismo árbol carcomido; depositan en él de dos a cuatro huevos más grandes que los de gallina, de fondo azul claro con pintas coloradas; el macho también incuba. Estos nidos los colocan en parajes de difícil acceso para el hombre. El buitre tiene vuelo poderoso: se eleva a grandes alturas y su vuelo, planeado, lo sostiene largo tiempo en el espacio.

Se conocen muchos casos de haber sido criado en estado doméstico, con otras aves de corral.

Está considerada como una de las aves útiles por la limpieza que hace de los animales en descomposición. Indican también el paraje donde existen animales muertos en los campos, porque se ciernen en esos lugares.

Area geográfica — Uruguay, Argentina, Centro, Sud América, Estados Unidos de Norte América.

EL ÑANDU — Rhea americana. (Linn) Fam. *Rheidae*. Ord. *Rheiformes*.

Es una de las aves más grandes del país; mide de 1 metro a 1.70 de longitud. Tiene la cabeza, pescuezo y muslos cubiertos de plumas; el color de la cabeza, pescuezo, nuca y pecho es negro; las alas, el dorso y los flancos de color ceniciento; patas grises, con tres dedos hacia adelante unidos en su base por una pequeña membrana (pata cursora); tarsos robustos y desnudos; pico fuerte, chato en la base, abovedado en su extremidad; la

parte desnuda de la cabeza presenta un color rojo desteñido; alas cortas; la cola carece de rectrices; el plumaje es suave.

La Hembra — Presenta los mismos caracteres y colores semejantes, pero es de tamaño menor.

Costumbres — Viven en grupos o bandadas compuestas de varias hembras, cuno número, generalmente, no pasa de ocho, y de un solo macho que dirije la bandada; cuando se introduce en el grupo algún otro macho se trabaŋ en pelea, quedando el más fuerte dueño de la bandada. Sus armas de defensa son el pico y, especialmente, la pata, en la que tiene muchísimo poder. El celo empieza a principios de Agosto, época en que hacen sus nidos, los que construyen con la pata haciendo una depresión en el suelo y donde no colocan ninguna clase de adornos; empiezan el desove en Agosto, poniendo las hembras en el mismo nido. El número de huevos que cada una deposita, no se ha podido constatar en estado libre: se han encontrado nidadas hasta de 40 huevos. En estado doméstico se ha constatado que la postura de cada hembra se verifica cada dos días de un modo regulas, poniendo cada una de 30 a 40 huevos. (Establecimiento Zoológico de Royal Lieu, Francia). Los huevos son de gran tamaño, 145 mm. por 80 y pesan 700 gramos, término medio; son de color amarillo claro. En estado libre, antes de hacer su nido, desovan aisladamente uno o más huevos en diferentes parajes, a los que se da el nombre de huevos "guachos"; estos huevos abandonados y expuestos a la intemperie, se descomponen y a su debido tiempo el ñandú los rompe; se reunen entonces gran cantidad de moscas que sirven de alimento a sus crías. Los hijos son nidífugos; nacen cubiertos de plumas; son veloces en la carrera y se crían perfectamente en estado doméstico. Los adultos son grandes corredores, de ahí el orden de corredoras que algunos autores han tomado para este género. Su carrera es un trote largo en línea recta o en zig-zag, usando este último modo cuando es perseguido de cerca; nada bien, vadean fácilmente los ríos; los machos son bravíos en el período de la incubación: atacan con energía a quien se acerque a su nido.

En estado de libertad se alimentan de pastos, de insectos, especialmente de moscas, destruyen mucha langosta en época de invasión. Son aves sumamente útiles a la agricultura, además de los beneficios que reporta por los productos que suministra a la industria, por la pluma, pepsina y huevos. En estado doméstico se alimentan de todo, y tragan muchos objetos pequeños que

se presentan al alcance de su pico, por lo que es peligroso criarlos en el hogar.

Area geográfica —Uruguay, Argentina y Brasil.

LA PERDIZ CHICA. — Nothura, maculosa (Temm). Fam. *Tinamsidae*. Ord. *Tinamiformes*.

Caracteres — El cuerpo mide de longitud 26 centímetros; pico pequeño, ligeramente encorvado en su base; patas pequeñas, pulgar rudimentario. Los colores de su plumaje son característicos, al punto de servir de tipo de comparación (color perdiz). Superiormente: el color es de fondo ante con líneas y lunares de color castaño claro y castaño oscuro. Inferiormente: pescuezo y pecho de color ante con líneas castaño claro; pecho en su parte inferior y abdómen color ante; alas plomizas con líneas trasversales castaño claro.

Costumbres — Vive en nuestras praderas, recorriendo los campos por los pequeños senderos hechos por los animales, costumbre que utilizan los cazadores para atraparlas con cimbras. Hacen sus nidos en el suelo adornados con algunos pastos. Ponen de 6 a 8 huevos uniformes, generalmente de color chocolate con brillo, y cuyos diámetros son: 4 y 1|2 centímetros por 3 centímetros. Desovan en el mes de Octubre. Los hijos caminan desde el nacimiento y se alimentan por sí solos. Su régimen es mixto, pues utilizan los insectos y semillas de pastos; consumen también mucha langosta mosquita, en épocas de invasión. Viven solitarias, no formando nunca grandes reuniones. Son importantes y útiles del punto de vista económico, pues constituyen una buena alimentación para el hombre; su carne es muy apreciada y objeto de una industria muy importante conservada en escabeche. Tiene silbido trinado. Cuando no camina, está oculta en el pasto y al acercarse la persona, levanta vuelo estrepitosamente y planea antes de caer; vuela poco en general.

Area geográfica — Habita el Uruguay y la Argentina.

PATO SILVESTRE — Spatura, platalea. (Viell). Fam. *Anatidae*. Ord. *Anseriformes*.

Macho — *Caracteres* — Longitud 50 cm.; pico ancho igualmente en todo su largo, con uña córnea, en la extremidad negro; membrana cercsa amarillo verdosa; tarso y patas negras. Superiormente: cabeza canela, "lorum", mejilla y cuello grises con puntos negros; dorso castaño con bordes de la pluma más cla-

ros; remiges primarias marrón oscuro, las secundarias marrón con líneas longitudinales negras en el centro de la pluma; tectrices primarias castaño oscuro con reflejos metálicos y filetes blancos; las tectrices secundarias color marrón con bordes blanco amarillento; cola del mismo color del dorso. Inferiormente: pecho color canela con manchas castaño; abdómen gris con manchas castaño claro; cola castaño on filetes canela claro; alas plomizas.

Hembra — Se diferencia del macho por su longitud, 45 cm.; el pico y las patas son más pequeños; el color canela del pecho es más oscuro en la hembra, el abdómen es blanco; los filetes de las tectrices primarias son blancos.

Costumbres — Habitan las lagunas, bañados, arroyos, ríos y en general las aguas dulces; viven en sociedad en grupos más o menos grandes, a veces solo se encuentran una o dos parejas; hacen su nido en matorrales de la orilla de las lagunas, en depresiones del suelo, y lo adornan con pastos y plumón, y ponen de 8 a 10 huevos de color parduzco y del tamaño menor que los de gallina, 6cm.6 por 3cm.5. Se alimentan de pastos y semillas de plantas acuáticas, de insectos, moscas, mosquitos, gusanos, pescaditos y pequeños moluscos. Su carne ofrece un alimento importante para el hombre, su piel y plumas son objeto de industrias lucrativas.

En el período del calor emigran a regiones frías, y en su elevado vuelo cuando van en bandadas, forman líneas geométricas en sus variadas alineaciones, siendo la forma de ángulo la más general.

Se les puede considerar como útiles por la limpieza que hacen en las lagunas y arroyos, de muchos moluscos, gusanos y lombrices que son perjudiciales, por servir de medio a parásitos nocivos. Sólo ofrecen peligro donde se críen peces de un modo artificial.

Area superficial — Uruguay, Argentina, Islas Falkland, Perú, Paraguay.

LA GARZA CENICIENTA. — Area, cocoi (Lin) Fam. *Ardeidae.* Ord. *Ardeoformes.*

Caracteres — Es ave de gran tamaño, mide 1 m. 15 de largo, correspondiendo al pico 18 cm. y al pescuezo 30; mide de arboladura 1 m. 80. Tiene ojos pardos con aro amarillo, la membrana que rodea los ojos es de color rojo con tinte violáceo; el

pico largo y recto, con un diente en la extremidad de la mandíbula superior, presentando dentelladuras más pequeñas en el resto de la misma mandíbula; el color de ésta es castaño con filetes de color marfil; la mandíbula inferior es de color marfil viejo; la cabeza presenta un penacho de plumas, siendo las anteriores de color castaño con el centro blanco y las restantes negras; el cuello superiormente es gris claro. Inferiormente: cuerpo gris, las alas con las remiges primarias gris oscuro, tectrices o mantos gris claro, en el ángulo anterior del ala presenta plumas de color blanco jaspeadas de ante; cola gris. Inferiormente: garganta blanca, cuello blanco con líneas longitudinales negras; cuerpo gris; en la región del pecho las plumas presentan líneas negras; cola gris con tectrices blancas; alas grises; patas vadantes de color castaño oscuro; los dedos extremos unidos por una membrana hasta la primera falange; uña del dedo medio dentada interiormente en forma de peine; tarsos largos de 20 cm.

Costumbres — En nuestro país andan por parejas o solitarias; rara vez se ven reunidas en grandes grupos; frecuentan los bañados, lagunas, ríos y arroyos en busca de su alimento, que lo constituyen pequeños peces, moluscos, insectos acuáticos, etc.; penetran al agua hasta la mitad del tarso, y se sostienen en una pata, permaneciendo largo rato inmóviles, con el cuello recogido, a la espera de la presa; cuando ésta pasa cerca, dan un picotazo alargando rápidamente el pescuezo. Suele posarse sobre los árboles, donde hacen sus nidos; ponen 4 a 6 huevos, de color azul claro, y cuyos diámetros son 6 cm. 25, aproximadamente, por 4 cm. 14. Abunda poco en el país y emigran en el verano. Donde haya establecimientos de piscicultura o se explote la pesca en ríos o lagos, puede causar perjuicios; salvo ese caso, presta servicios, por los insectos acuáticos y moluscos perjudiciales que consume.

Area geográfica — Sud América.

PATO — Nettium, torquatum. (Viell). Fam. *Anatidae* Ord. *Anseriformes.*

Macho — *Caracteres* — Es de pequeño tamaño y hermoso plumaje. Mide de longitud desde la extremidad del pico a la extremidad de la cola 40 cm.; pico de 4 cm., negro; el tarso 3 cm. Inferiormente: garganta y cuello blancos; pecho canela con lunares circulares negros; vientre y trasero gris claro; flancos gris oscuro; rectrices y tectrices negras; remiges plomizas; tectrices

terciarias negras. Superiormente: frente y cima negra que se extiende hasta la base del pescuezo a manera de franja, presentando las plumas de la cabeza las puntas amarillentas. Lorum y mejillas de color ante; región de las espaldas verdoso gris; remiges castaño oscuro con reflejos metálicos verdosos; las secundarias verdes del lado externo y castaño del lado interno; tectrices primarias negras con mancha blanca grande (Speculum); las secundarias negras; de la región de la espalda sale un manojo de plumas de color canela; el tronco presenta una franja negra que se extiende hasta la rabadilla; rectrices negras.

Costumbres — Tiene las costumbres generales de los patos: pone de 6 a 8 huevos de color crema, y se alimenta de un modo semejante a los anteriores, por lo que se le puede considerar útil a la agricultura.

Area geográfica — S. E. del Brasil, Argentina, Uruguay, Paraguay.

TERUTERO REAL — Himantopus melanurus. (Vieill). Fam. *Himantopodidae*. Ord. *Charadriformes*.

Macho — *Caracteres* — Longitud del cuerpo desde la extremidad del pico a la extremidad de la cola 44 cm. más o menos; ojos negros con iris rojo; pico grande, de 6 1|2 cm. de largo; patas de color amarillo rojizo (anaranjado); tarsos de 11 cm.; uñas cortas, siendo más pequeña la del dedo medio. Cuerpo superiormente: color castaño oscuro; copete gris; predominando el blanco en la frente; cuello negro; alas negras con reflejos metálicos; cola blanca. Inferiormente: cuerpo blanco, alas plomizas con brillo; cuello blanco.

Hembra — Tiene colores semejantes al macho; superiormente el cuerpo es negro con reflejos metálicos; los tarsos miden 10 cm., el pico 5,5 cm.

Costumbres — Hacen sus nidos en Agosto, colocándolos a orillas de las lagunas, en depresiones del suelo, y adornados con algunos pastos; ponen 3 a 4 huevos de forma piriforme, siendo sus diámetros, término medio, 5,5 cm. por 5.4 cm., el color del fondo del huevo es amarillo oscuro con manchas en toda la superficie, de color chocolate con filetes negros. Se alimenta de insectos acuáticos, moluscos pequeños, lombrices y pastos. Viven en sociedades en esos parajes húmedos, bañados, lagunas, etc. Se les puede considerar útiles.

Area geográfica — América meridional, Central y E. U. de Norte América.

EL ÑACURUTU — Buho, virginianus, ñacurutú. (Vieill). Fam. *Bubonidae*. Ord. *Strigiformes*.

Caracteres — Longitud 61 cm. Es la lechuza más grande que habita el país. Superiormente: cabeza y dorso aperdizados (de color castaño y ante, mezclados); un manojo de plumas más largas colocadas a cada lado de la cabeza, forma especies de pabellones, de orejas o penachos; remiges con franjas transversales castaño y ante alternas: rectrices id.; círculo facial grande, de plumas rígidas (filoplumas) de color amarillo y ante y raquis negro. Inferiormente: garganta aperdizada, en la base del cuello una corbata de plumas blancas; el resto del cuerpo aperdizado (castaño, blanco y amarillo, mezclado) en franjas transversales.

El macho — Se diferencia de la hembra en que es de menor tamaño.

Costumbres — Viven por parejas o solitarios en los bosques y lugares apartados; hacen sus nidos en cuevas, en huecos de troncos de los grandes árboles de madera blanca, y algunos se han visto en cuevas de paredes de pozos abandonados. Se alimentan de pequeños mamíferos, roedores, ratas, apereás, favoreciendo por ese motivo al labrador, por el auxilio que le presta; también atacan a pequeñas aves. Se domestica fácilmente y se cría en cautividad reconociendo a quien le presta sus cuidados. Ponen de dos a tres huevos blancos, lisos, casi esféricos, cuyos diámetros medios son 5cm.1 por 4cm.2.

Area de distribución — Sud de Sud América, Perú y Sud del Brasil hasta el Estrecho de Magallanes.

LA BECACINA — Gallinago, paraguaiae. (Viell)). Ord. *Caradriformes*. Fam. *Caradridae*.

Caracteres — *Hembra* — Longitud desde la extremidad del pico a la extremidad de la cola, 32 cm., pico de color castaño de 9 cm. de consistencia débil, tarsos de 4 cm., de color castaño rojizo como las patas, dedos largos, uñas castaño.

Superiormente: cabeza, cuello, alas y cola de color aperdizado, remiges castaño claro con filetes pequeños blancos. Inferiormente: garganta, antecuello y pecho aperdizado, vientre blanco, rectrices aperdizadas. El macho se diferencia poco en colores de la hembra.

Costumbres — Habitan cerca de parajes húmedos, en bañados, costas de ríos, arroyos, hacen sus nidos en el suelo sin adorno, en depresiones del terreno seco cerca del agua, desovan

en el mes de Noviembre, los huevos son piriformes de fondo amarillo desteñido con manchas grandes en la parte obtusa y más pequeñas en la parte aguda, manchas de color castaño oscuro. Los diámetros del huevo son 42 mm. por 29 de ancho, término medio. Es ave muy apetecida por el sabor de su carne, pero difícil de cazar porque vuela haciendo zig-zag, emitiendo un silvido especial: viven en parejas, nunca forman bandadas.

Distribución — Uruguay, Argentina.

EL SABIA — Planesticus, amaurochafinus (Cab) Fam. *Turdidae*. Ord. *Passeriformes*.

Caracteres — *Macho* — Longitud 25 cm. correspondiendo 2 cm. a la cola, la que aparece bastante larga; ojos pardos; tarsos pardos de 3 cm.; patas pardas, muy desarrolladas; uñas largas; arboladura 36 cm.; pico color marfil con escotadura o diente en la mandíbula superior. Superiormente: cabeza, cuello y tronco de color castaño verdoso; cola castaño. Inferiormente: garganta blanca, con línea central castaño; pecho y tronco gris claro; tectrices o cola plomiza; tectrices ó manto blanco.

La hembra — No se diferencia del macho, ni por los colores, res, ni por el tamaño.

Costumbres — Se les ve solos o en parejas; hoy día se las encuentra solamente en el centro y norte del país, siendo en esta última región donde más abunda. Hacen sus nidos en los montes, algo ocultos entre arbustos y enredaderas, nido colgante, que atan algo bajo, en ramas flexibles, por cuya causa, cuando se producen las crecientes de los ríos, suelen ser arrebatados, cuando han sido colocados cerca de la orilla; el nido es de forma alargada, interiormente revestido de plumitas, lanas y otros pastos finos; exteriormente, con ramitas y pastos; desovan en primavera y ponen 4 huevos, puriformes, de fondo azulado verdoso, con manchas en la parte obtusa y líneas de color marrón y lila brillante; los diámetros de los huevos son, término medio, 2 cm.93 por 1 cm. 04.

Su régimen es variado; se alimentan de semillas de los bosques, y consumen, también, muchos insectos. No se tienen noticias, hasta la fecha, de que hagan daño a las cosechas, y por otra parte, no siendo muy abundantes en el país, se pueden considerar más bien como un auxiliar del agricultor. Es ave canora, sumamente apreciada por su silbido, fuerte, dulce y variado, lo que hace que se le busque para criarlo en jaula, donde se le encuen-

tra, con suma frecuencia, en el Norte de la República, modulando su agradable canto.

Area de distribución — Uruguay, Argentina, Brasil, Paraguay, Bolivia.

EL BOYERO — Archiplanes, crysopterus. (Vigors). Fam. *Ictendae*. Ord. *Passeriformes*.

Macho — *Caracteres* — Longitud, 23 cm. desde la extremidad de la cola; pico comprimido de arriba hacia abajo, de color marfil, en la extremidad y en los bordes de las mandíbulas, plomizo en la base; ojos con iris amarillos, patas y uñas negras. Superiormente: cabeza, cuelo, dorso, remiges primarias y secundaras, así como las rectrces, castaño oscuro con filetes internos de color ante claro; tectrices amarillas en las alas y cola. Inferiormente: garganta, cuello y tronco, castaño oscuro; alas plomizas, *cola id. más oscura*.

La hembra no tiene diferencia en el plumaje con el macho.

Costumbres — Vive generalmente en los bosques tupidos de la parte norte de la República; andan por parejas y no es fácil encontrarle; el nido es muy artístico y sumamente curioso, y revela en su construcción una notable habilidad; está formado por una larga bolsa, que llega a más de un metro de longitud en algunos casos, angosta en su extremidad superior, que es por donde se ata a la rama del árbol que lo sostiene, ancha en la parte opuesta, o fondo, donde se halla el desove o verdadero nido; esta bolsa presenta sobre un costado una pequeña entrada, situada más o menos a 30 o 40 cm. de altura sobre el fondo, por donde penetra el ave. La bolsa está construída con raicillas largas y resistentes de la cabellera de algunos árboles, como el sauce criollo y otros que crecen en las orillas de los ríos, raicillas perfectamente entretejidas cual si manos hábiles las hubieran dirigido y que le dan mucha solidez; también entretejen fibras de la corteza desgarrada de algunos árboles; el fondo o nido, es hecho con material de la trama, mezclado con plumas y pastos. Los huevos de forma ovalada alargados, son blanquizcos con pintas rojo oscuras; sus diámetros son 16 mm. por 23 de ancho más o menos. El canto es un silbido dulce y agradable. Se alimenta de semillas de los bosques y praderas, y consume también muchos insectos. En nuestro país no causa daño a las cosechas.

Distribución geográfica — Norte del Uruguay, Brasil, Argentina.

EL TORDO — Molothrus, bonariensis. (G. m.) Fam. *Icteridae*. Ord. *Passeriformes*.

Caracteres — Macho — Es ave pequeña; mide 20 cm. de longitud, desde la extremidad del pico a la cola; su arboladura es de 32 cm.; ojos negros; patas negras; dedos provistos de uñas largas y encorvadas; tarsos de 2 y 1|2 cm.

El color del ave en general, es negro azulado con reflejos metálicos. Inferiormente: garganta, pescuezo y tronco de color azul oscuro, con reflejos metálicos; cola castaño oscuro; tectrices de la cola, azul oscuro con reflejos; alas plomizas; tectrices de las alas, como el cuerpo. Superiormente: cabeza, pescuezo y tronco, azul oscuro con reflejos; cola castaño oscuro con reflejos verdosos; alas castaño oscuro, con los bordes exteriores de la pluma verde metálico; tectrices azul oscuro y reflejos. Pico negro, cónico, robusto.

La hembra — Difiere del macho por los colores del plumaje más apagados; tiene el pico negro, patas id. Inferiormente: garganta, pescuezo y tronco, de color castaño claro, siendo la base de la pluma que queda oculta, de color plomizo; alas plomizas con tectrices castaño; cola castaño oscuro. Superiormente: cabeza, cuello y tronco, castaño oscuro; con la base de las plumas plomizas; alas y tectrices castaño oscuro. El plumaje de la hembra no tiene brillo.

Costumbres — Es ave muy conocida por su color, y por llamar la atención la particularidad que tiene de poner en nido ajeno; depositan un sólo huevo, que el ave dueña del nido incuba, y cría el pichón, con perjuicio de los suyos; este pichón siempre es más grande, suele arrojar al suelo a los demás, para aprovechar él solo el alimento, y además porque siendo el nido pequeño, no ofrece capacidad para contener a todos. El huevo del tordo

es de color blanco, de forma esférica casi, miden sus diámetros 2.5 cm. de largo por 1.8 de ancho. Su régimen es granívoro en general, pero también se alimenta de insectos y larvas, en abundancia; en la época de la labranza, siguen el surco del arado, para consumir todas las que la reja descubre, durante este período, es útil; pero, por otro lado, causa ciertos perjuicios a la agricultura, atacando la espiga de maíz cuando está tierno; también persiguen las semillas en las almácigas de huertos, recién sembradas; andan en bandadas más o menos numerosas, y suelen reunirse también con el *Molothrus badius*, o mulatas, en la primavera, formando una sola agrupación. Su canto es agradable, pero no trina.

Area de distribución — Uruguay, Argentina, Brasil, Bolivia.

EL CHARRUA — Gnorismopsar chopi, chopi (Viell). Fam. *Corvidae*. Ord. *Passeriformes*.

Caracteres — Ave de regular tamaño, llamada, también, mirlo del país, aunque indebidamente; mide de largo 26 cm., de la extremidad del pico a la extremidad de la cola; el pico es negro, comprimido de abajo a arriba, largo; patas y uñas negras; el color del plumaje es completamente negro y brillante, lo que lo hace un hermoso ejemplar de jaula.

La hembra — Es semejante al macho, en color pero con menos brillo el plumaje, y de tamaño menor.

Costumbres — Se les ve únicamente en parejas en los campos y bosques; hacen su nido en el bosque o en arboledas artificiales; cuelgan los nidos, muchas veces en naranjos o en árboles de hojas permanentes; nido bien construído, revestido de plumas en su interior y de pastos finos exteriormente; desova en primavera, poniendo 4 huevos, término medio, de color blanco; el canto es un silbido fuerte agradable, semejante al del cardenal de copete rojo; es ave de jaula, y se la tiene así en muchas habitaciones del campo y de las ciudades. Es omnívora; no causa daños a la agricultura.

Area de distribución — Habita el Uruguay, Argentina, Brasil, Paraguay, Bolivia, Perú.

EL CARDENAL DE COPETE ROJO — Paroaria, cristata, (Bod). Fam. *Fringilidae*. Ord. *Passeriformes*.

Caracteres — *Macho* — Mide de largo desde el pico a la extremidad de la cola, 20 cm. Superiormente: cuerpo de color cas-

taño oscuro. Inferiormente: color blanco; garganta y copete de color rojo vivo; pico cónico fuerte.

La hembra — Es del mismo tamaño y presenta colores semejantes.

Costumbres — Se encuentran en los bosques naturales y arboledas artificiales de la campaña, en parejas o aislados; sus nidos son de forma semi-esférica, y los colocan altos, en las bifurcaciones de las ramas; están compuestos de pastos finos exteriormente y plumas suaves en su interior; poniendo en primavera de tres a cuatro huevos de fondo celeste pálido, con pintas marrón. Es ave de jaula, de hermoso plumaje, muy apreciada por su agradable canto; se cría bien, y vive muchos años en jaula; se le ve con frecuencia en esa condición en las ciudades y pueblos de la campaña. Su régimen es granívoro de preferencia; se alimenta de semillas de las plantas naturales de los bosques y de los predios; también consumen insectos y larvas; en cautividad se cría con alpiste, lechugas y otros granos. Como no es abundante, no ha causado perjuicios hasta la fecha a la agricultura; no se les debe por tanto perseguir, porque difícilmente podrá su número aumentar, dada la solicitud que hay de parte del público.

Area de distribución — Uruguay, Sur del Brasil, Argentina, Bolivia.

AVES PERJUDICIALES

EL MISTO — Sicalis, arvensis, arvensis (Fittl). Fam. *Fringilidae*. Ord. *Passeriformes*.

Caracteres — *Macho* — Ave pequeña; mide 14 cm. de largo. Ojos pardos; pico cónico de color plomizo como las patas. Inferiormente: tronco o cuerpo, amarillo claro; alas plomizas. Superiormente: tronco y alas castaños, con líneas longitudinales de color más oscuro; cola castaño; plumas supra raudales, amarillas con tinte verdoso.

Hembra — Inferiormente: tronco con listas longitudinales castañas; alas plomizas con bordes amarillos; cola castaña con bordes amarillos.

Costumbres — Son aves granívoras por excelencia; andan en grandes bandadas, por lo general, o bien en parejas en la época del celo; atacan a los cereales, trigo, cebada, centeno, etc., arruinando a las cosechas pues es en el período de la madurez de los granos cuando se encuentran formando grandes agrupa-

ciones; sus nidos son sencillos, tienen forma semi-esférica, adornados exteriormente con pastos finos secos, e interiormente revestidos con cerda; los colocan en mechinales, otras veces en el suelo o en árboles, según las circunstancias; ponen cuatro huevos de fondo blanco con pintas marrón en toda la superficie, que son alargados, pues sus diámetros miden 15 mm. por 5; el canto es agradable, gorjea bien; algunos los retienen en jaula, aunque su plumaje deja mucho que desear por lo deslúcido de sus colores. Es sumamente perjudicial a la agricultura; se le debe destruir en toda época y por todos los medios: sólo consume insectos en el período de la cría. Se cazan fácilmente con redes, cuando forman bandadas, sirviéndose de mistos llamadores; cuando se arroja al suelo el que sirve de guía a la bandada, todos los otros le siguen cayendo en el campo de la red.

Area de distribución — Uruguay, Brasil, Argentina, Bolivia, Perú, Chile.

EL DORADO — Sicalis, Pelzelni (Sclat). Fam. *Fringilidae*. Ord. *Passeriformes*.

Caracteres — *Macho* — Ave pequeña semejante al misto, mide 14 cm. de largo; ojos pardos; patas y pico color plomizo, el pico inferiormente color marfil. Inferiormente: tronco o cuerpo, amarillo o anaranjado; alas amarillas con extremidad plomiza; cola ídem con tinte amarillo. Superiormente: cuerpo amarillo verdoso con listas castaño en el centro de la pluma; alas castaño con bordes amarillo verdoso; cola castaño; la frente de color amarillo fuerte; la cabeza amarillo verdoso con líneas longitudinales negras.

Hembra — Es casi del mismo tamaño, mide 13 cm. de longitud. Inferiormente: cuerpo amarillo claro; cola plomiza; remiges plomo con bordes claros; tectrices amarillas. Superiormente: cuerpo o tronco castaño con tinte amarillo; alas castaño con bordes blancos; tectrices castaño con bordes claros; cola castaño.

Costumbres — Son semejantes a las de los mistos. Andan en parejas generalmente, y se reunen en pequeños grupos en ciertas épocas del año; hacen sus nidos en mechinales de las casas, nidos sencillos, con pastos exteriormente, y cerdas en el interior; ponen en primavera 4 huevos de fondo blanco, con pintas y manchas marrón en toda la superficie, siendo los diámetros, 20 mm. por 13. Son aves canoras, trinan bien, y se crían perfectamente en cautividad; su plumaje es también muy vistoso; son granívo-

ros, y sólo consumen insectos en la época de criar; se les debe, por tanto, destruir, porque constituyen una plaga para los cereales.

Area de distribución — Uruguay, Brasil, Argentina, Bolivia.

EL JILGUERO — Spinus, ictericus. (Licht). Fam. *Frangilidae* Ord. *Passeriformes.*

Caracteres — *Hembra* — Ave pequeña; mide 12 y 1|2 cm. de largo; pico y patas de color castaño oscuro. Inferiormente: garganta y tronco amarillo verdoso; cola amarilla, con las extremidades plomo ocuro. Superiormente: cabeza y tronco amarillo verdoso, jaspeado de pntos negros; alas jaspeadas de amarillo y castaño oscuro; cabeza verdosa con líneas longitudinales castaño.

Macho — Tiene la cabeza completamente negra, lo que hace una gran diferencia con la hembra; los colores de las otras partes del cuerpo, son semejantes a los de la hembra.

Costumbres — Andan en pequeños grupos, pero se separan en la época del celo para construir sus nidos, los que colocan altos sobre árboles, en las bifurcaciones de las ramas y tronco principal; nido bien construído, tapizado en su interior con cerda de caballo y plumas: ponen de 3 a 4 huevos pequeños de color blanco. Su canto es agradable; trinan bien, y son muy estimados como aves de jaula, por su canto y su vistoso plumaje; su alimento principal son las semillas de plantas naturales y de plantas hortalizas, causando algunos perjuicios; pero también consume muchos insectos, como toda ave pequeña; abunda poco en el país, y no ha dado hasta la fecha suficiente motivo para que se le persiga.

Area de distribución — Uruguay, Argentina, Brasil.

PALOMA TORCAZ — Zenaida, auriculata (Murs). Fam *Peristeridae.* Ord. *Cotumbiformes.*

Caracteres — *Macho* — Longitud 27 centímetros; patas rosadas; ojos negros. Superiormente: cabeza, pescuezo y dorso, de color ceniciento tornasolado; cola castaño; remiges castaño con filetes amarillo claro; tectrices primarias y secundarias cenicientas con varias manchas, 4 a 6 más o menos ovaladas de color castaño oscuro. Inferiormente: garganta, pescuezo y tronco de color rojizo claro con tinte gris; tectrices castaño con extremidades blancas; tectrices blancas; remiges plomizas.

Hembra — Es semejante al macho.

Costumbres — En la época del celo y durante la cría, se las

encuentra en parejas; son monógamas y ambos sexos hacen la *incubación*; *se reunen en bandadas en ciertas épocas* del año, especialmente en la época de semillar del cardo de castillo, cuya semilla consumen con avidez. Su régimen es vegetal; consumen la semilla de trigo en la época de la siembra, devorando toda aquella que no ha sido inmediatamente cubierta con la rastra; el labrador debe apresurarse a rastrear para tapar la semilla cuando hay palomas en las inmediaciones del campo; también causan perjuicios en los huertos, consumiendo las hojas de muchas hortalizas, y destruyendo las plantas al nacer, atacando los cotiledones. Viven en los bosques y arboledas, naturales y artificiales, donde hacen sus nidos; los que son de construcción muy sencilla, compuestos de ramitas secas cruzadas, conteniendo en su interior algunas plumas y pastos secos; la forma del nido es casi plana, y la colocan en las bifurcaciones de las ramas de los árboles; hacen dos o más posturas en el año, empezando el desove en primavera y continuándolo hasta fines de Abril; ponen dos huevos, de forma oval, de color blanco, y cuyos diámetros miden, respectivamente término medio, 29 mm. por 22; dichos huevos después de 21 días de incubación, producen dos hijos de diferente sexo, que ambos padres deben alimentar durante muchos días, pues nacen con los ojos cerrados y sin poder volar, cubiertos de pluma suave (plumón) que los proteje de la intemperie. La primera alimentación *de las crías, que la toman del pico de los padres, consiste* en una papilla que elaboran en el buche, con alimentos de variedad de granos y frutos; apetecen muchos frutos de árboles naturales como el del tala.

Se le encuentra todo el año en nuestros bosques naturales; *pero sólo en grandes bandadas en la primavera y verano*. La paloma aunque considerada como perjudicial a la agricultura, constituye una alimentación importante para el hombre, y da motivo para un atrayente sport de caza en determinada época del año, desde el mes de Abril hasta Setiembre.

Area de distribución — Uruguay, Argentina, Chile, Brasil, Ecuador.

PALOMA GRANDE DEL MONTE — Picasurus, picasurus (Temm.) Fam. *Columbinae*. Ord. *Columbiformes*.

Caracteres — *Hembra* — Longitud 37 cm.; arboladura 66 cm.; pico pardo; patas carmín. Inferiormente: garganta, pescuezo, pecho y cuerpo, *rojizo tornasolado ceniciento*; alas y mantos

cenicientos, más o menos oscuros. Superiormente: cabeza, pescuezo, color ceniciento rojizo tornasolado; en la base del pescuezo collar de plumas con franjas transversales rojizas y negras, alternativamente; cuerpo ceniciento azulado; alas castaño oscuro con las extremidades de las remiges fileteadas de ante; remiges secundarias y terciarias, castaño más claro, con filetes blancos y ante; mantos o tectrices primarias y secundarias cenicientas con filetes blancos; tectrices terciarias castaño claro; cola castaño oscuro.

Macho — Es semejante a la hembra.

Costumbres — Habitan los bosques espesos. Andan en parejas en la época del celo, y se reunen en bandadas en la época de la semilla de los cardos, y otras plantas naturales; causan daño a la semilla de trigo. El nido es sencillo, como el de las otras especies; ponen dos huevos blancos, y tienen dos desoves: uno en primavera y otro en verano; se alimentan en la misma forma que las otras especies.

LA COTORRA — Myopsitta monachus (Boddaert). Sinon. Bolboirhynchus murinus. Fam. *Psittacidae*. Ord. *Psittaciformes*.

Caracteres — Longitud 30 cm.; cuerpo cubierto de plumas hasta la mejilla; garganta, pecho, parte del abdómen y frente, color plomizo claro; muslos verdes Superiormente: cuello y tronco verdes; alas verdes con ribetes azulados, cola verde; pico sólido encorvado de color marfil con dentelladura en la mandíbula superior; patas negras.

El macho y la hembra son semejantes.

Costumbres — Viven en sociedad y hacen sus nidos en conjunto; nidos groseros, grandes, de forma esférica, construído con ramitas espinosas exteriormente, y plumas y pastos en su interior; está compuesto de varios compartimentos, y se van agrandando a medida que aumenta la bandada; estos nidos los colocan altos sobre árboles poco accesibles, prefieren, cuando los hay, a otros, el álamo piramidal; cada pareja pone de 6 a 8 huevos de color blanco, que miden 2 cm. 75 por 2 cm. 04; se domestican bien y se crían perfectamente en estado doméstico, aprendiendo palabras y frases que repiten con frecuencia, sustituyendo este lenguaje a su chirrido natural y estridente que se hace insoportable al oído.

En el período próximo a la cosecha del maíz, se reunen y salen en bandadas, invadiendo los maizales en pie todavía, y tam-

bién los que esperan la desecación en rolleras, y atacan a las espigas, causando verdaderos estragos. Muchas cosechas son igualmente atacadas por su robusto pico; los frutales, alcahuciles, etc. Es ave granívora, muy perjudicial a la agricultura y se la debe combatir de una manera constante, destruyendo sus nidos, huevos y crías.

En este país es bastante abundante en algunos departamentos agrícolas.

Area de distribución — Uruguay, Argentina, Paraguay, Bolivia.

EL CARANCHO — Polyborus, plaucus, plaucus, (Mill). Fam. *Falconidae*. Ord. *Accipitriformes*.

Caracteres — Longitud 31 cm., arboladura, 60 cm., con las alas abiertas. Inferiormente: Cuerpo color castaño oscuro, predominando este color en el cuello y la garganta. Superiormente: Cuerpo castaño jaspeado de Mahón, cola blanca cenicienta con franjas transversales castaño y la extremidad negra. La cola inferiormente del mismo color. Pico corvado desde la base de color lila, membrana cerosa amarilla; ojos pardos; patas amarillas.

Las remiges de las alas, inferiormente del mismo color de la cola.

Costumbres — Andan en parejas; hacen sus nidos en árboles de poca altura; nidos grandes groseros (toscos), hechos con ramitas de muchas espinas; desovan en el mes de Octubre; ponen dos huevos grandes como los de gallina; cuyos diámetros miden 7 cm. por 6; y de fondo color caoba con manchas rojo oscuras, de cáscara granulosa.

Se alimentan de aves pequeñas, pichones de otras aves, pollitos, víboras, culebras, pequeños mamíferos; atacan a los corderos recién nacidos comiéndoles los ojos y la carne después de muertos; se les vé cerca de los mataderos de campo en busca de las "achuras" frescas y desperdicios; en esos casos se encuentran en grandes aglomeraciones.

Area de distribución — Uruguay, Argentina, Brasil.



Coloque este año en su trilladora y cosechadora

los renombrados cojinetes de doble hilera y regulación automática



Empleando los cojinetes SKF de doble hilera y de regulación automática, se obtienen las siguientes ventajas:
100 o|o de seguridad de buen funcionamiento.
30 a 40 o|o de economía en la fuerza motriz.
95 o|o en la lubrificación.
95 o|o de disminución en los gastos de mantenimiento y cuidado.
Nuestros cojinetes permiten aumentar la velocidad de los órganos de las máquinas, obteniéndose el máximum de rendimiento. Suprimen el aceitador. Eliminan por completo el desgaste de los ejes. Menos desgaste de las correas.

Compañía Sudamericana S K F

URUGUAY, 986 y J. HERRERA y OBES, 1481 - 83
Montevideo — Sucursal: Paysandú

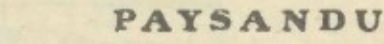
Molino y Fidelería "Fraschini"

Elaboración esmerada de harina de maíz, sémola y fideos de todas clases

Acopio de Cereales
Máquinas Agrícolas

Calle 8 de Octubre esq. México - Teléf .325

DIRECCION TELEGRAFICA: "ANCLA"



PAYSANDU



"DESEMPATE"

CUENTO CAMPERO, DE JAVIER DE VIANA

Más de treinta días iban transcurridos desde aquel en que dejaron a don Emiliando reposando en la falda pedregosa del cerrito de los Espinos, y aún persistía en la estancia el estupor producido por la brusca desaparición del jefe. Desde que cesó de oirse su voz fuerte y buena, pesaba sobre la casa un silencio espeso. Las mujeres semejaban fantasmas negros, atravesando el patio rápidas y sin ruido; los hombres, al reunirse en la tertulia nocturna del fogón encontrábanse sin asunto, pues cualesquiera fuesen los temas tocados, todos ellos traían el recuerdo del patrón, y entonces, entristecidos, callaban.

Mateo y Santos, los dos hijos varones del finado, se ensombrecían cada vez más, y habían concluído por adquirir un aspecto fúnebre. Terminada la cena y retirada la familia, ellos permanecían con los codos apoyados en la mesa y la cabeza en las manos, dolorosamente abstraídos, hasta que Mariano, después de haber retirado el servicio, les ponía delante de la vela de sebo el mazo de naipes y el platito con los granos de maíz.

Entonces los hermanos cruzaban una mirada indefinible. Uno de ellos tomaba las cartas y se eternizaba mezclándolas, sin que el otro diese signos de impaciencia. Ninguno tenía prisa; ambos temblaban pensando en el resultado de aquella horrible jugada, emprendida cinco noches atrás.

Las cosas ocurrieron así: Mateo y Santos amaban desesperadamente a Mariana, la primita huérfana que don Emiliano y su esposa habían recogido y criado en calidad de hija. Estos no le habían hecho una declaración explícita; pero ella sabía que los dos la querían y tuvo siempre para los dos coqueterías sabiamente previsoras. Mateo y Santos profesábanse un intenso cariño y no se preocupaban de ocultarse aquel amor a Mariana, que les apenaba con el doble motivo de la incertidumbre y de la rivalidad

que clavaba entre ambbos. Mientras vivió el padre, supieron contener el impulso de sus corazones; pero en la tri teza y la desorbitación producida por la muerte del guía, sus almas desbordaban, y, sin hablarle, comprendían mutuamente que era menester dar término, en cualquier forma, al torturante conflicto.

En una de las penosas sobremesas, Mateo habló, y tras larga meditación, su hermano propuso con voz emocionada:

—Vos la querés, yo la quiero, y nosotros nos queremos los dos... Es un ñudo de esos que suele hacer el diablo y que pa' desatarlos...

—Hay que usar el cuchillo.

—Ansina es, hermano. ¡Cortemos!...

—¿Cómo?...

—Mirá —dijo Santos, mientras mezclaba nerviosamente las cartas— jugamos la suerte al truco. Ella será la apuesta... El que pierda... dejará libre el campo al otro... ¿Acetás?...

Mateo, conmovido, titubeó. Luego, resuelto:

—Aceto —respondió—. Da las cartas.

—¿A tres chicos?... ¿De tres dos?...

—¡Sí!... ¡Da!....

Y empezaron. El primer chico lo ganó Santos. El segundo, Mateo, y al irse a jugar el bueno, ambos convinieron en que era tarde y que sería mejor dejarlo para la nodhe próxima.

En la noche siguiente resolvieron comenzar de nuevo, y ocurrió lo mismo.

Y en la otra noche, igual, y en la otra, idéntico, hasta que, llegada la quinta, conformáronse en darle término.

Era terribe aquella jugada. Ambos hermanos estaban lívidos y sus dedos temblaban al dar y al orejear los naipes. Luchaban con encarnizamiento, disputándose tanto a tanto como si fuesen pedazos del corazón, y habían llegado a igual a ocho buenas. Santos dió las cartas: un grano de maíz iba a decidir sus suertes... Cada uno tenía delante sus tres naipes y no se atrevía a tomarlos...

En eso oyeron dos tiros, y acto contínuo Sandalio, el peón de confianza, entró azorado en el comedor.

—¡Patroncitos! —gritó.— ¡El indio Rebusca, que ustedes ampararon aquí... acaba de juir en el parejero tordillo del finao!

—¡Dejame!... —replicó Santos orejeando.

—¡Es que...!

—¡Tengo flor! —gritó Mateo alborozado.

—¡Es que se ha llevao en ancas a Mariana —vomitó el peón.

Los dos mozos se pusieron bruscamente de pie.

—¿La ha robao? —rugieron a un tiempo.

—No —respondió Sandalio—; ella se jué de güena gana; ¡yo vide y les prendí fuego!...

Los dos hermanos se miraron en silencio.

Mateo, que conservaba las cartas en la mano, dijo amargamente:

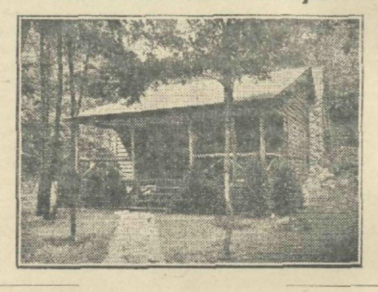
—¡Flor!... ¡Flor de tumba!...

Rompió los naipes, y tendiendo los brazos a su hermano, terminó con lágrimas en la voz:

—Más vale ansina, ¿no?

—¡Más vale ansina! —contestó Santos, oprimiéndolo efusivamente.

Una casita en el campo

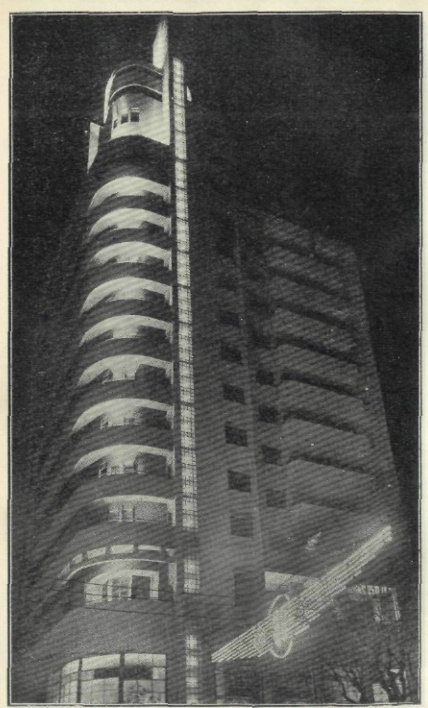


¡Una casa en el campo, alma mía,
una casa en el campo, que sea
como un nido silvestre de tórtolas
medio oculto en la verde arboleda!
Con ventanas abiertas al cielo,
de jazmines y nardos cubiertas,
donde tú, por las tardes, te sientes
a bordar tus ensueños de seda,
mientras yo, dulcemente, en voz baja,
reclinado en tu falda, te lea
las canciones más hondas y tristes
de mis tristes y amados poetas:
los lieders dolorosos de Heine,
de Musset las nocturnas quimeras,
de Leopardi la inmensa amargura,
y de Bécquer las dulces tristezas!
¡Una casa en el campo, alma mía,
una casa en el campo, que sea
como un nido silvestre de tórtolas,
medio oculto en la verde arboleda!
Con sus alas de antiguos espejos
perfumadas de frescas violetas
donde en largas veladas lluviosas
tú les hagas llorar a las teclas,
de Beethoven la inmensa poesía,
de Mendelsshon las vagas tristezas,
¡y del pobre Chopín y de Schubert
melancólica música enferma!...
¡Una casa en el campo, alma mía,
una casa en el campo, que sea
como un nido silvestre de tórtolas
medio oculto en la verde arboleda!
¡Con arroyos que bajen cantando,
salpicando de espumas las cuestas,
que en las cálidas tardes de estío
con sus frescas canciones nos duer-
[man!..
¡Con jardines de rosas y fuentes,
avenidas de acacias cubiertas,
que a la luz de la luna crucemos
como sombras de antiguas leyendas:
y con bancos musgosos, adonde,
al besar tu faz pálida, vea,
como en una laguna muy honda,
en tus ojos brillar las estrellas!...
¡Una casa en el campo, alma mía,
una casa en el campo, que sea
como un nido silvestre de tórtolas
medio oculto en la verde arboleda!

Francisco Villaespesa



Estadio Centenario



El Palacio Lapido, uno de los edificios más interesantes y bien estudiados con que cuenta la ciudad de Montevideo y muy especialmente la calle 18 de Julio

Aprenda a Tejer sin maestra

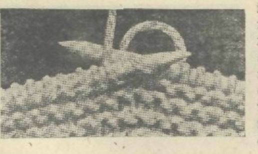
Siga las instrucciones dadas a continuación

PARA PONER LAS MALLAS EN LA AGUJA



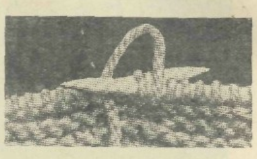
Haga un ojal en la lana y ponga en la aguja. Luego, ponga la segunda aguja dentro del ojal; pase la lana alrededor de ésta, pase por el ojal y pase el ojal así formado a la aguja de la mano izquierda, pasando la otra aguja por éste de adelante para atrás. Haga otro ojal y ponga en la aguja izquierda. Repita en esta forma hasta que tenga todas las mallas que se requieran.

PARA TEJER AL DERECHO



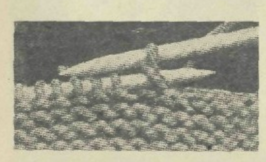
Teniendo todas las mallas que se necesitaren, inserte la aguja de la mano derecha en la primera malla. Pase la lana sobre sobre la aguja, pase de manera que forme un ojal o malla. Repita estas instrucciones para todas las mallas de la aguja izquierda.

PARA TEJER AL REVES



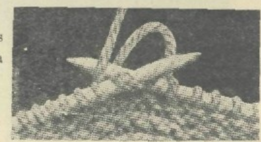
Pase la lana de su posición habitual para atrás, delante de la aguja derecha. Luego inserte la aguja en la malla siguiente de abajo hacia arriba; esto traerá la aguja derecha delante de la aguja izquierda. Ahora pase la lana alrededor de la aguja derecha, por el mismo movimiento que para tejer al derecho, y pase el ojal para atrás en vez de para adelante. Teja tantas mallas como se requiera y luego pase la lana para su posición común.

PARA REMATAR O CERRAR LAS MALLAS



Pase una malla sin tejer, teja la siguiente. Con la aguja izquierda pase la malla salteada sobre la malla tejida. Continúe salteando la primer malla sobre la última tejida, hasta terminar todas las mallas. Corte la lana y pásela por entre la última malla.

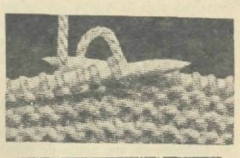
PARA DISMINUIR O HACER MAS ANGOSTO



Teja dos mallas juntas como si fuera una sola malla.

● ● ● ●

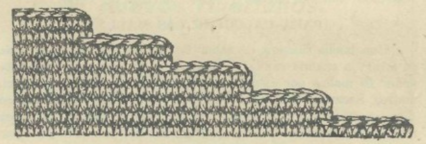
PARA AUMENTAR



Teja una malla al derecho y otra al revés en la misma malla, o pase la lana para adelante y teja al derecho.

PARA CERRAR LOS HOMBROS EN SESGO

Para mayor comodidad de las tejedoras y también para no tener que repetir en cada modelo cómo se deben cerrar los hombros al sesgo, es que coloco al principio la figura y su explicación, porque así ya saben que es en las primeras páginas donde deben buscar las explicaciones de los términos o palabras que no entiendan. Es tan sencillo, y más teniendo a la vista el modelo, que



casi no es preciso hacer indicaciones, pero con todo, aquí va: las mallas que se van cerrando para formar el hombro, depende de la cantidad de mallas que tenga éste. Si tiene, por ejemplo, 25 mallas, como el modelo, se cierran primero 5, luego otras 5 y así sucesivamente. Se empiezan a cerrar en la carrera que va al derecho, y así se continúa; por lo tanto, se hace cada dos carreras.

Si el hombro tuviera 30 mallas, entonces cerraríamos 6 por vez y siempre en la misma proporción.

PARA CAMBIAR LOS COLORES LLEVANDO LA LANA DEL LADO REVES DEL TRABAJO

Lleve la lana de color sobre el dedo índice de la mano izquierda. Tenga la lana principal en la mano derecha y teja esas

mallas como de costumbre, luego en cada tercera malla de lana principal pasa la aguja por la malla como de costumbre, pero póngala bajo la lana de color de contraste en la mano izquierda, envuelva la aguja con la lana principal como para tejer, pase la lana de contraste y termine la malla. Esto toma el color de contraste por atrás sin tejer.

PARA UNIR EN PUNTO DE MEDIA

Corte la lana dejando una hebra bastante larga en el trabajo. Enhebre en una aguja de surcir, pase la lana por la primera malla en la aguja como para tejer al revés; luego se pasa por la malla de la aguja de atrás como para tejer al derecho; luego por la primer malla de la aguja de adelante como para tejer al derecho y remata esa malla. Pase por la primer malla de la aguja de atrás como para tejer al revés y remate esa malla; pase por la primer malla de la aguja de atrás como para tejer al derecho y pase por la primer malla de la aguja de adelante como para tejer al derecho y remate esta malla; repita hasta que se hayan rematado todas las mallas y sujete del lado del revés.

PARA CALCULAR LAS MALLAS

Una buena manera de saber las mallas que debemos poner en la aguja cuando vamos a empezar un trabajo es el siguiente: poner 20 mallas por ejemplo; y tejer durante unos 7 u 8 centímetros. Sacar las mallas de la aguja y medir cuantos centímetros dan las 20 mallas que hemos trabajado. Si el ancho que deseamos es de 40 centímetros y las 20 mallas nos han dado por ejemplo 8 centímetros, para obtener los 40 centímetros que precisamos debemos poner 100 mallas.

Doy esta manera de calcular las mallas, porque no siempre resulta fácil dar con el número exacto de las mallas que se precisan, quedando a veces el trabajo demasiado holgado, otras, demasiado justo, pues el número de mallas varía según el grueso de la lana, el tamaño de las agujas que se empleen en el tejido, y el punto que se teja, y tomándose la pequeña molestia de hacer una muestra se evitarán quizá la enorme de tener que deshacer el trabajo ya terminado.

INSTRUCCIONES

LAZADA.—Es pasar la lana por encima de la aguja, y hará un aumento.

LAZADA DOBLE.—Es poner la lana por arriba y pasarla una vez sobre la aguja. Esto es cuando se teje al revés.

DOS LAZADAS.—Es pasar la lana dos veces sobre la aguja, etcétera.

DISMINUCION.—Tomar dos mallas juntas.

DISMINUCION SIMPLE.—Pasar una malla sin tejer, tejer la siguiente, y la malla sin tejer pasarla por encima de la malla tejida.

DISMINUCION DOBLE.—Pasar una malla sin tejer, tejer dos mallas juntas, y la malla sin tejer se pasa por encima de las dos mallas tejidas juntas.

AUMENTO RAGLAN.—Se teje una malla pero no se saca de la aguja, se vuelve a tejer otra malla por detrás y entonces se sacan las dos mallas.

SIN CONTRARIAR.—Es tejer las mallas como se encuentran, si están al derecho, tejer al derecho; si están al revés, tejer al revés.

FALDON PARA BEBE

Emplear lana Merino de 2 hilos o zephir puesta doble, y agujas de 4 milímetros de diámetro. Lleva más o menos 130 gramos de lana.

Poner en la aguja 170 mallas y tejer la primera carrera al revés, luego 5 carreras siempre al derecho, continuando con el siguiente punto:

1ª. carrera: 1 malla derecho, 1 lazada, 1 malla derecho, 2 mallas revés, 1 malla derecho, 2 mallas revés, 1 malla derecho, 2 mallas revés, 1 malla derecho, 2 mallas revés, 1 malla derecho, 2 mallas revés, 1 malla derecho, 1 lazada.

2ª. " Sin contrariar.

3ª. " 2 mallas derecho, 1 lazada, tejiendo 1 malla derecho y 2 mallas revés, sobre cada una de las anteriores para formar bastoncitos, 1 lazada, 3 mallas derecho.

4ª. " Sin contrariar.

5ª. " 3 mallas derecho, 1 lazada, repetir los bastoncitos, 1 lazada, 5 mallas derecho.

6ª. " Sin contrariar.

7°. " 4 mallas derecho, 1 lazada, 1 malla derecho, 2 mallas juntas tejidas al revés, 1 malla derecho, 2 ma-

llas juntas tejidas del revés, 1 malla derecho, 2 mallas juntas tejidas al revés, 1 malla derecho, 2 mallas juntas tejidas del revés, 1 malla derecho 1 lazada, 7 mallas derecho.

8ª. " Sin contrariar.

9ª. " 5 mallas derecho, 1 lazada, 1 malla derecho, 2 mallas juntas derecho, 2 mallas juntas derecho, 2 mallas juntas derecho, 2 mallas juntas derecho, 2 mallas juntas derecho, 1 lazada, 9 mallas derecho.

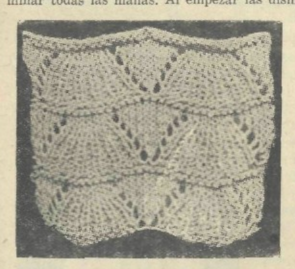
10ª " Toda revés.

Al tener 45 centímetros de altura total, que son 12 veces repetido el dibujo, tejer 5 carreras en punto musgo, con agujas mucho más finas, pero en la 5ª carrera tejer 2 mallas, 2 mallas juntas, etc., durante toda la carrera; 4 carreras en punto jersey, (1 carrera revés, 1 carrera derecho), y en la 4ª carrera, tejer 2 mallas, 2 mallas juntas, etc.; luego 2 carreras derecho, y en la 2ª carrera disminuir tomando 2 mallas juntas, hasta tener 70 mallas en la aguja, y repartiendo éstas disminuciones en todo el ancho del trabajo.



Tomar nuevamente las agujas usadas al principio del tejido y seguir tejiendo esas 70 mallas, en punto musgo, hasta tener 6 centímetros de alto, contando desde que empieza el punto musgo y entonces separar el trabajo al medio y tejer un solo lado dejando el resto de las mallas en espera. Tomar 2 mallas juntas cada dos carreras, y a 2 mallas del borde del escote. Hacer así 14 disminuciones, pero al hacer la tercera disminución, hacer igualmente del lado opuesto para formar la bocamanga las mismas disminuciones y también a 2 mallas del borde. Hacer así 12 disminuciones, no quedando en la aguja más que 9 ma-

llas, tejer estas nueve mallas durante veinticinco carreras. Disminuir ahora 1 malla en cada extremo cada 2 carreras hasta terminar todas las mallas. Al empezar las disminuciones formar un ojal en el centro cerrando 3 mallas, las que se aumentarán en la carrera siguiente. Tejer el otro lado igual, pero sin los ojales, colocando 1 botón en cada extremo. Plancharlo lijeramente y bordear la parte inferior de una carrera de medio punto en crochet, hecha en seda.



SACO DE INVIERNO PARA NIÑO DE 2 A 3 AÑOS

Materiales: Emplear agujas de 3 1|2 milímetros de diámetro y lana de un grosor adecuado a ese tamaño de agujas. Más o menos 7 ovillos de lana.

Poner en la aguja 120 mallas y tejer 7 carreras en punto elástico, (1 malla derecho, 1 malla revés), pero las 7 primeras y 7 últimas mallas, tejerlas siempre en punto musgo (todo al derecho). En la cuarta carrera formar 1 ojal a 2 mallas del borde, cerrando 3 mallas, las que se aumentarán en la carrera siguiente. Formar así 4 ojales dejando 6 centímetros de separación entre uno y otro.

En la 8ª carrera, hacer 1 aumento ranglan en las mallas que van tejidas al derecho, quedando ahora cotes de 2 y 1. Seguir tejiendo así hasta la carrera 16ª y en la 17.a volver a hacer el aumento raglan en la forma indicada.

Tendremos ahora cotes de 2 mallas derecho, 2 mallas revés; tejer hasta la carrera 25.a y en la 26.a volver a hacer el aumento indicado quedando cotes de 3 y 2; continuar hasta la carrera 32.a y en la 33.a volver a hacer el aumento y seguir tejiendo cotes de 3 mallas derecho, 3 mallas revés, hasta la carrera 36.a las 332



mallas que hay en la aguja. En la carrera siguiente separar las mallas dejando: 66 mallas para cada delantera, 40 mallas para cada manga, y 120 mallas para la espalda. Empezar tejiendo en punto jersey las 66 mallas de la primera delantera durante 4 carreras y luego aumentar, con 1 carrera de intervalo, 2 veces, 2 mallas, y 2 veces 3 mallas; tejer 1 o 2 carreras más y cortar la lana. Separar las 40 mallas para la manga y dejarlas en un alfiler de gancho. Tejer las 120 mallas de la espalda durante 4 carreras, aumentando luego en cada extremo de la aguja, y con 1 carrera de intervalo, 2 veces 2 mallas, y 2 veces 3 mallas. Tejer el mismo número de carreras que se hayan tejido en la delantera, cortar la lana y tejer la 2.a delantera igual a la primera, continuando luego el tejido con todas las mallas quedando unidas la espalda y las delanteras, y no olvidando de tejer siempre en punto musgo las 7 primeras y 7 últimas mallas. Tejer hasta tener

19 centímetros después de la religiosa, que será aproximadamente 62 carreras y entonces, a 32 mallas del borde, formar 1 bolsillo de cada lado, dejando 20 mallas en un alfiler, las que se aumentarán inmediatamente para reemplazar las mallas separadas y que forman la parte inferior del bolsillo. Estas 20 mallas aumentadas se tejerán en punto musgo hasta formar 2 cordones, siguiendo después en jersey como el resto de las mallas. Al tener 24 centímetros después de la religiosa, tejer en punto musgo, para formar la guarda y al tener 12 cordones, cerrar las mallas. Poner en la aguja las 20 mallas que forman el interior del bolsillo y tejerlas en jersey durante 7 u 8 centímetros, cerrar las mallas y coserlas por el lado del revés. El otro bolsillo igual. Poner en la aguja las mallas de las mangas, tejer 4 carreras recto y luego aumentar, con 1 carrera de intervalo, 2 veces 2 mallas, y 2 veces 3 mallas. Seguir luego recto hasta tener 19 centímetros, más o menos. Tejer juntas las dos primeras y dos últimas mallas durante 2 carreras y en la siguiente tejer 6 mallas, 22 veces 2 mallas juntas, terminando con 6 mallas. Las 34 mallas restantes tejerlas en punto musgo durante 4 centímetros para formar el puño, y cerrar las mallas.

BUFANDA:—En agujas de 3 milímetros poner 38 mallas y tejer en punto musgo 16 carreras, que formarán 8 cordones. Seguir en punto jersey, pero las dos primeras y 2 últimas mallas se tejerán siempre en punto musgo. En la primera carrera derecho, después de los 8 cordones, hacer un aumento raglan en la primera malla, tejer juntas las mallas 18 y 19, y en las 2 mallas siguientes hacer 1 disminución simple, seguir hasta la penúltima malla, y en ésta, hacer 1 aumento raglan. La carrera del revés se teje recta. Esto, durante 2 carreras, siguiendo luego haciendo solamente las disminuciones del medio hasta quedar 20 mallas en la aguja. Ahora volver a tejer como al principio y seguir haciendo los aumentos raglan y las disminuciones del centro hasta tener 20 centímetros. Cortar la lana y tejer otro lado igual uniéndolo luego en el medio con punto de media. Coser esta bufanda al borde del escote hasta donde empiezan as guardas delanteras.

Si se prefiere el saco con menos vuelo, al tejer la primera carrera de jersey después de la religiosa, disminuir, tomando de a 2 mallas juntas, 16 mallas en cada delantera y 32 mallas en la espalda, repartiendo estas disminuciones en el ancho del trabajo.

SWEATER DE HOMBRE

Talle mediano

Materiales: Lana Merino de 3 hilos, 3 ovillos beige y 1 ovillo marrón para las cotes. Agujas de 3 1|2 milímetros de diámetro y de 2 1|2 milímetros de diámetro para las cotes.

ESPALDA.—Poner en las agujas más finas, 112 mallas, tejer 5 centímetros en punto de cotes (2 mallas derecho, 2 mallas revés) Cambiar las agujas y tejer con el siguiente punto: Es divisible por 8 mallas.

1.a, 3.a y 5.a carrera: 4 mallas derecho, 4 mallas revés.

2.a y 4.a carrera: 4 mallas derecho, 4 mallas revés.

6.a, 8.a y 10.a carrera: 2 mallas revés, 4 mallas derecho, 2 mallas revés.

7.a y 9.a carrera: 2 mallas derecho, 4 mallas revés, 2 mallas derecho.

11.a, 13.a y 15.a carrera: 4 mallas revés, 4 mallas derecho.

12.a 14.a carrera: 4 mallas revés, 4 mallas derecho.

16.a, 18.a y 20.a carrera: 2 mallas derecho, 4 mallas revés, 2 mallas derecho.

17.a y 19.a carrera: 2 mallas revés, 4 mallas derecho, 2 mallas revés.

Se repite el dibujo.

Al tener 30 ctms. de altura total, formar la bocamanga, cerrando, en cada extremo de la aguja, 1 vez 8 mallas; y con 1 carrera de intervalo, 5 veces 1 malla. Cuando se tienen 50 centímetros de altura total, cerrar 30 mallas en el medio del trabajo, quedan-



do 28 mallas para cada hombro, las que se cerrarán enseguida, de 5 en 5 mallas y último las 3 mallas restantes.

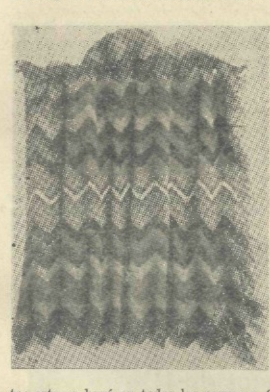
DELANTERA. — Se hace igual, pero al empezar la bocamanga, se separa el tejido en el medio, disminuyendo 1 malla 3 o 4 carreras para formar el escote, hasta que quedan 28 mallas, cerrándoles en la misma forma que en la espalda. Se plancha y se cose el sweater y entonces se levantan las mallas del escote, que serán aproximadamente 150, y se tejen 6 carreras en punto de cotes. Levantar igualmente las mallas de la bocamanga, que serán más o menos 130 mallas y tejer 6 carreras. Para las franjas del escote y bocamangas, como para las cotes de la parte inferior del sweater, emplear el mismo color de lana que para el resto del trabajo, pero un tono bien oscuro, tejiéndolo con cuatro agujas.

MANTA TEJIDA EN CROCHET

Materiales: 750 gramos de lana de regular grosor y 1 aguja de crochet de metal.

Esta manta queda muy vistosa para sillones de patio. La que indica el grabado tiene 0m.85 x 1.45, y lleva la cantidad de lana

indicada más arriba, repartida en los siguientes colores: 4 carreras negro; 8 carreras azul bolita oscuro; 2 carreras colorado; 2 carreras blanco; 2 carreras colorado; 8 carreras azul bolita oscuro; volviendo a poner los mismos colores, pero empezando ahora por los últimamente empleados antes de las guardas más anchas.



Se hace una cadena del ancho que se desee hacer la manta y se teje en punto babero, o sea punto sin lazada. una vez hecha la cadena se corta la lana, dejando un trozo de lana, lo que se hará al empezar y terminar cada carrera, para formar el fleco. Unir la lana por el lado en que se empezó y en el segundo punto; esto se hará en todas las carreras. Se tejen 9 puntos, el primero se tejerá en el mismo que se unió la lana. En el mismo punto que se teje el noveno, se tejerán dos puntos más, (son, por lo tanto, 3 puntos tejidos en 1 solo); el del medio de estos 3 puntos no se cuenta porque es el que hace el aumento; el siguiente es el primer punto de los 9 puntos que se tejen a continuación; saltear ahora 2 puntos, y tejer otra vez 9 puntos, tejiendo 3 puntos en 1 como queda indicado y continuando en esa forma hasta terminar la carrera. Siempre se debe terminar en los puntos en que no hay aumento. Cuanto más apretado el tejido es mejor, por eso conviene aguja de crochet de metal y no muy gruesa. Una vez terminado el trabajo aumentar el fleco, empleando los mismos colores, recortándolo después para que quede bien parejo.

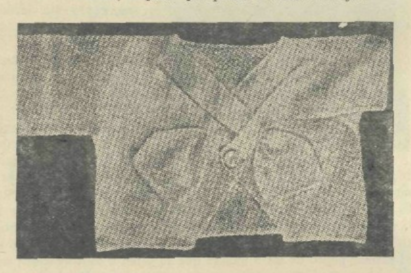
MAÑANITA

TALLE 44

Materiales: Lana Buen Pastor, gramos y agujas de 5 milímetros de diámetro.

ESPALDA.—Empezar por la parte inferior. Poner en la aguja 110 mallas y tejer con el siguiente punto:

1ª. carrera: Toda derecho.
2ª. " Tejer 1 malla al derecho, pasar la malla siguiente a la otra aguja sin tejer, tomándola como para tejer al revés y así toda la carrera.
3ª. " Toda al derecho.
4ª. " Como la segunda, pero contrariando las mallas, es decir, empezar por pasar 1 malla sin tejer.



Tejer hasta tener 20 centímetros de alto. Aumentar entonces 30 mallas en cada extremo de aguja para las mangas y al tener 35 centímetros de alto, cerrar las 36 mallas del centro y continuar tejiendo un solo lado, aumentando 1 malla cada 2 carreras del lado del escote, durante 6 centímetros. Formar ahora la corbata, tejiendo en punto musgo las 16 primeras mallas del escote, y aumentando 1 malla cada 2 carreras de dicho lado, y disminuyendo igualmente cada 2 carreras del lado opuesto. Cuando la corbata tenga 20 centímetros aumentar 1 malla en cada extremo de la aguja hasta tener 26 mallas; seguir tejiendo ahora

estas 26 mallas durante 6 centímetros y terminar con 4 centímetros de punto de vainilla, como el resto del tejido.

Volver a tomar las mallas dejadas en espera y seguir trabajando en punto de vainilla aumentando 1 malla cada 2 carreras del lado de la corbata.

Cuando la parte que forma la manga tenga 36 centímetros cerrar las 30 mallas de la manga. Trabajar 2 carreras derecho, es decir sin aumentar, y en la primera de estas 2 carreras empezar un ojal a lo alto, de 8 carreras y a 10 mallas de distancia del borde.

Continuar la delantera trabajando derecho del lado de la costura y aumentando siempre 1 malla cada 2 carreras del lado del escote.

Cuando se tengan 74 mallas en la aguja, hacer a 4 mallas de distancia del borde otro ojal, cerrando 8 mallas, las que se aumentarán en la carrera siguiente. Este ojal debe ser hecho a lo ancho.

Continuar la delantera disminuyendo 1 malla cada 2 carreras, del mismo lado que se aumentaron.

Continuar así hasta tener 44 mallas en la aguja y entonces cerrar todas las mallas. Tomar las mallas dejadas en espera para la otra delantera y tejerlas de la misma manera, pero suprimiendo el ojal horizontal. Unir las costuras y coser en el extremo izquierdo, y frente al ojal un gran botón de metal.

SWEATER BEIGE Y MARRON

Materiales: 4 ovillos lana beige y 2 ovillos lana marrón. Agujas de 3 milímetros de diámetro para el sweater y de dos y medio milímetros de diámetro para los puños.

DELANTERA.—Poner en la aguja 130 mallas y tejer en punto de cotes, (2 mallas derecho, 2 mallas revés) durante 7 centímetros, continuando luego en jersey, (1 carrera derecho, 1 *carrera revés.) Al tener 22 centímetros después de las cotes,* dividir el trabajo al medio para formar el escote, trabajar un solo lado dejando el resto de las mallas en espera y disminuir, tomando 2 mallas juntas en todas las carreras, del lado de escote, hasta quedar tan solo 13 mallas en la aguja, las que se cerrarán en la misma carrera. El otro lado igual. Al tener 28 centímetros, for-

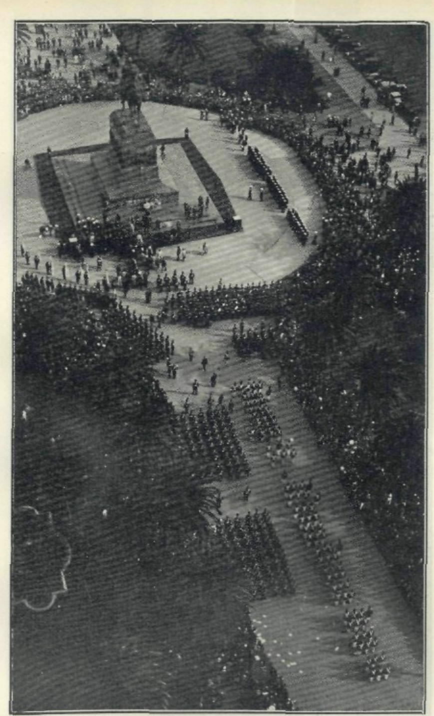
mar la bocamanga, cerrando 1 vez 8 mallas; 1 vez, 2 mallas; y 1 vez 2 mallas juntas.

ESPALDA. — Igual a la delantera, y al llegar a la altura de la bocamanga, cerrar 1 vez 7 mallas, y 1 vez 2 mallas. Cuando el trabajo tenga 35 centímetros, después de los cotes, formar el escote, cerrando en el medio 16 mallas y continuando las disminuciones tejiendo 2 mallas juntas en todas las carreras, del lado del escote, hasta quedar 13 mallas las que se cerrarán en la misma carrera. Terminar el otro lado igual.



MANGAS. — Poner en la aguja 78 mallas y tejer 13 centímetros y entonces hacer un aumento raglan al empezar y terminar la carrera cada 6 carreras, lo que dará un aumento de 12 mallas. Esto hasta tener 26 centímetros de largo. Cambiar ahora las agujas y aumentar 45 mallas, repartiendo estos aumentos en el ancho del trabajo. Habrán ahora en la aguja 135 mallas, las que se tejerán en punto jersey durante 26 centímetros, empezando las disminuciones para formar el redondeado de la manga, cerrando 5 mallas en cada extremo de aguja hasta quedar 11 mallas las que se cerrarán en la misma carrera.

CUELLO.—Poner 30 mallas en la aguja, (emplear unas agujas algo más finas, pero no tanto como de 2 1|2) 15 mallas marrones, y 15 mallas beige y tejer en punto musgo (siempre al dederecho). Para que las dos franjas queden bien unidas, enroscar las dos lanas del lado del revés cuando se pasa de un color a otro. Tejer estas 30 mallas hasta tener el largo del escote hasta el medio de la espalda y entonces tejer de la siguiente manera: tejer 28 mallas, dar vuelta el trabajo y tejer toda la carrera; en la siguiente tejer 26 mallas, dar vuelta el trabajo y seguir así hasta tener sólo 2 mallas, tejerlas y en la siguiente carrera tejer 4 mallas; dar vuelta el trabajo, en la otra carrera tejer 6 mallas y se-



La estatua de Artigas realza más cuando se puede admirarla desde lo alto, porque la perspectiva es bien otra



Montevideo conserva, como verdaderas reliquias, los monumentos que caracterizan una época de nuestra historia. Se ve en la presente nota la Fuente de la Plaza Constitución, frente al Cabildo

guir aumentando de 2 en 2 mallas hasta tener nuevamente las 30 mallas en la aguja. Seguir ahora hasta tener el largo del escote y cerrar. Colocar esta pieza encima del escote, hilvanarlo bien, y pasarle una costura a máquina. Del lado interior coserlo a mano uniendo ligeramente el borde del escote con la pieza.

SACO RAGLAN

TALLE 44

Materiales: Agujas de 3 milímetros de diámetro y 450 gramos de lana.

Se teje en punto jersey, una carrera al derecho y una carrera al revés. *Se ponen en la aguja 45 mallas, empezando a tejer al* derecho; se teje la primera malla y en el segundo ya hay que empezar el aumento, es decir, hacer dos mallas en una misma (ver figura explicativa de las primeras páginas), se teje una malla pero no se saca de la aguja y vuelve a tejerse otra por detrás en la misma; en la tercera malla vuelve a hacerse el mismo aumento; luego tres mallas simples; en la séptima y octava se vuelve a hacer el aumento. Esto es lo que forma la manga.

Luego se tejen 28 mallas simples (espalda) se hace el aumento explicado en las dos mallas siguientes, luego tres mallas simples (la otra manga) en las dos mallas siguientes vuelve a aumentarse y finalmente las dos mallas restantes.

La siguiente carrera es tejida al revés y en esta no hay que hacer aumento ninguno, éste se hace solamente en las carreras que van al derecho.

Obsérvese que en las mallas en que se ha hecho el aumento *queda como una lazadita, que llamaremos corbata, ésta debe ser* la guía pues hay que aumentar siempre en la misma forma: el primer aumento, en la primera corbata, el segundo aumento en la malla siguiente, y así sucesivamente.

Cuando ya se han tejido 4 carreras hay que aumentar 1 malla al principio de aguja y otra al terminar.

Conviene marcar con un alfilercito de gancho este aumento, pues como se hace cada 4 carreras es fácil olvidarse.

Se continúa siempre en la misma forma hasta que la manga tenga 68 mallas entonces hay que hacer la separación de las mangas en la siguiente forma: Al terminar la primera manga (en esta carrera en la separación no se aumenta) se dejan el resto de las mallas en espera y se siguen tejiendo solamente las 68

mallas de la manga durante unos 5 o 6 centímetros. Entonces se corta la lana, se sacan las mallas de la aguja pasándolas a un alfiler de gancho, (*los hay especiales*, pero cualquiera sirve).

Digo de tejer unos centímetros de las mangas, porque si se dejan a la altura de la unión de las delantera con la espalda resulta incomodísimo cuando se vuelve a tejer de nuevo.

Unase la lana a la primera malla de la espalda y se teje hasta llegar a la otra manga, con la que se sigue el mismo procedimiento que la anterior.

Vuelve a unirse la lana a la delantera, bajo el brazo, y al tejer la carrera siguiente quedarán ya unidos las delanteras con la espalda, continuando en esa forma unos 26 o 28 centímetros, entonces se hacen los bolsillos.

Se tejen 10 mallas y las 20 siguientes se pasan sin tejer a un alfiler y formarán la parte interior del bolsillo. Se aumentan en la aguja 20 mallas y se sigue tejiendo unos 7 u 8 centímetros (según se desee el largo del saco) y entonces se empiezan las "cotes" o sea dos mallas al derecho y 1 al revés, unos tres centímetros.

Las "cotes" o sea la terminación del saco conviene que sean angostas, no más de 3 o 4 centímetros, porque si son más anchas aumenta mucho el volúmen, y en esta época de delgadeces inverosímiles, cuanto menos gorda se parezca, mejor.

Las 20 mallas que forman el bolsillo deben hacerse en punto de liga. Se pasan ahora a la aguja los puntos del interior del bolsillo y se tejen hasta que empiezan las cotes, entonces se cierran.

Se continúa con las mangas, y cuando se llega a la altura del codo hay que disminuir 1 malla al empezar y 1 al terminar cada cuatro carreras.

Cuando se tiene 34 centímetros (medido bajo el brazo) se empieza el puño que deberá tejerse 2 mallas al derecho 1 al revés. Si se ve que la manga va quedando muy justa se deja de disminuir. El puño tendrá 7 centímetros, pero si se desea puede hacerse más ancho, tejiendo entonces menos carreras en la manga. Ya vamos llegando a la terminación. Falta tan solo la guarda delantera. Se tejerá con aguja de media. Poner 10 mallas en la aguja y tejer siempre con punto de liga. Cuando se ha tejido 1 centímetro hay que hacer 1 ojal del tamaño de los botones que vayan a usarse y luego seguir haciendo 1 ojal cada 5 centímetros hasta tener 5 o 6 según el gusto de la dueña.

Una vez terminados los ojales se sigue tejiendo siempre igual hasta que dé para todo el borde del saquito.

Antes de coserlo debe plancharse con un paño húmedo y *plancha no muy caliente, tirando la guarda al planchar para que* ceda. Lo contrario es lo que debe hacerse con el saco; se plancha tratando de no tirar, cosa que quede asentado, pero sin ceder.

Los botones de vidrio y los de nácar son los más indicados.

EL AGUA

EL hombre de campo, agricultor o ganadero, no debe incurrir *en el feo pecado de vanidad de creer que todo lo sabe*, y que nada o casi nada tiene que aprender en materia de explotación agraria. El siguiente episodio prueba que, por más sabio que sea, siempre está expuesto el hombre de campo a olvidarse de algo.

Al profesor Ligniéres, jefe del Laboratorio de Bacteriología del Ministerio de Agricultura de la Argentina, y que era una autoridad en bacteriología, se le morían muchas vacas en un establecimiento de campo de su propiedad. El hombre estaba muy preocupado, y, por más análisis bacteriológicos que practicaba en la sangre de los vacunos muertos, y por más tratamientos curativos o preventivos que ordenaba, no conseguía disminuir la mortandad.

Un día se encontró el doctor Ligniéres con el jefe del Laboratòrio de Química del mismo Ministerio, ingeniero agrónomo don Pablo Lavenir y le habló de la contrariedad que experimenba:

—*¿Ha hecho usted analizar el agua que beben las haciendas?* —preguntó el químico.

—No, contestó el bacteriólogo, pero creo que es buena.

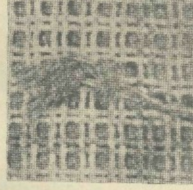
Remitió, sin embargo, una muestra de esa agua al laboratorio del ingeniero Lavenir para someterla al análisis químico, y éste reveló que el agua que ingerían las haciendas contenía mucho sulfato de sodio, y que, por lo tanto, la enfermedad que sufrían y que les traía la muerte no era otra cosa que los trastornos que origina en todo organismo el uso excesivo de purgantes.

Este episodio, oído de labios del propio doctor Ligniéres, prueba que el agricultor, grande o pequeño, ilustrado o poco conocedor de los problemas científicos, necesita consultar continuamente a los técnicos para defenderse con éxito de los factores adversos que lo acechan.

ALFOMBRAS DE SMIRNA

Las alfombras de canavá son muy fáciles de confeccionar, y quedan iguales a las trabajadas en telar.

Además del canavá y la lana, se necesitan: 1 regla (con una ranura en el medio, especial para este uso), alrededor de la cual se envuelve la



Nº 1

lana, no muy apretada y se corta introduciendo la tijera en la ranura, 1 aguja de crochet, también especial para este trabajo.

Para reforzar el borde se doblan unos 7 u 8 centímetros, hacia el lado del derecho del trabajo, y se empieza con el canavá doble, siguiendo las instrucciones dadas a continuación.



Nº 2

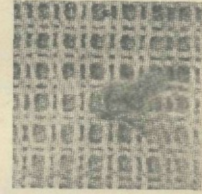
Nº 3

1º pasar la aguja por 2 agujeros, bajo 2 hilos del canavá (fig. 1).

2º Presentar la lana doblada bien al medio y llevarla hacia la parte de arriba del canavá (fig. 2.)

3º Tomar las dos puntas de la lana y pasarlas por entre el ojal (figura 3).

4º El nudo debe quedar bien apretado. Continuar de la misma mane-



Nº 4

ra, trabajando horizontalmente y sin saltearse ningún punto.

Una vez terminado el trabajo recortar la lana que no hubiere quedado bien pareja. Si se desea puede ponérsele fleco.

LECTURAS BREVES

POR JACINTO BENAVENTE

LA TOMA DE LA BASTILLA
(EPISODIO DEL AÑO 1879)

Un ejército de operarios invadía todas las mañanas el antiguo palacio, morada durante siglos de los condes de Brabancon, familia esclarecida por famosas proezas en la historia de Francia.

El Conde último, heredero reciente del título, desvivíase por sostener y aun aumentar el esplendor de la casa, y acudió en primer término al reparo más fácil, el de la casa misma. Albañiles, pintores, tallistas, revocaban por dentro y por fuera fachadas, salones, desvanes, y hasta los cimientos, resentidos al cabo de tantos años, como diría un cronista adulador, bajo el peso de tanta grandeza.

La hija única del Conde, aristocrática damisela de quince años, con natural travesura de niña y forzosa seriedad, impuesta por rigurosa educación, burlando la vigilancia de ayas y preceptores, divertíase en curiosear el trabajo de los obreros, en hacerles mil preguntas, en oir sus conversaciones, para ella de asuntos nuevos, con frases nunca oídas. Pasaba horas enteras asomada a los balcones, divertida en observar a los que trabajaban en los andamios.

A cada paso temía que alguno se cayera, y la tranquilidad de aquellos hombres en peligro constante la admiraba tanto como la lectura de portentosas hazañas guerreras de sus antepasados. Mujer y todo, quizás se atreviera a guerrear como otra Juana de Arco; pero de pasar por un andamio que no la hablaran. Justamente, al pie del balcón preferido para sus observaciones, a horcajadas sobre un andamio, picaba la piedra ennegrecida de una enorme cariátide, un muchacho aturdido, despreocupado, que tan pronto inclinaba más de medio cuerpo hacia la calle para bromear con algún compañero, tan pronto se colgaba de una sola mano a la cornisa del balcón o a las cuerdas del andamiaje, teniendo en contínuo sobresalto a la Señorita de Brabancon, que alguna vez no podía menos de gritarle: "¡Cuidado!", atención que él agra-

decía con una risotada alegre, trinadora, como piada de pajarillo al amanecer en un día de sol.

Era muy lindo el mozuelo; su fisonomía picaresca parecía luminosa; pero iluminada de dentro a fuera por la luz áurea, rosada, de una aurora primaveral del alma.

La damisela y el obrerillo charlaban y reían a sus anchas.

La cariátide blanqueaba muy poco a poco. Las ayas y los preceptores de la Señorita no consiguieron adelantar en las lecciones por aquellos días. La Señorita no hallaba hora a propósito para estudiar.

En la mañana del 14 de Julio faltaron muchos trabajadores a la obra del palacio. Por las calles andaba ociosa la gente del pueblo, como en día de fiesta.

En todo París notábase algo extraordinario.

Desde el balcón comentaba la heredera de los Brabancon, en animado diálogo con el obrerillo, puntual aquel día al trabajo, lo que aquello podía significar...

El mozo discurría sabrosamente de todo lo humano y lo divino... El rey... los señores... los impuestos... Un tropel de ideas nuevas trastornaba el reposo intelectual de la noble Señorita... ¡Cuántas cosas en que ella no había pensado nunca, de las que nadie le había dicho una palabra!

Por la calle corría la gente. Los tenderos cerraban las puertas de golpe y los escaparates... ¿Qué sucede? De pronto sonó una espantosa descarga de fusilería... La Señorita de Brabancon, aterrada, cogió convulsa, instintivamente, la mano del obrero... Su curiosidad se sobreponía al miedo y seguía apoyada en el balcón, mirando a un lado y otro de la calle.

—¡Buena se prepara! —exclamó el mozuelo, brincando de alegría, ufano por la novedad de los sucesos.

Más cerca sonó otra descarga contestada por una espantosa detonación que hizo retemblar el vetusto palacio.

La Señorita dejó caer su cuerpo desmayado sobre la baranda del balcón, y el obrerillo, desde el andamio sosteniéndola con todas sus fuerzas..., ansioso, triunfante... la besó apasionado...

El tiroteo continuaba...

El pueblo había tomado por asalto la Bastilla.



Los "Clowns"

Tis meat and drink to me to see a clown.
(Shakespeare).

En la precedente frase de Shakespeare tienen los clowns la mejor ejecutoria: como en las obras del mismo excelso autor, ilustre abolengo. Clowns figuran en casi todas ellas, y por boca de clowns expresó Shakespeare quizá lo más profundo de su filosofía, con irónica suavidad, con burlona tristeza, con bufonesca fantasía, con ese humor que pudiera simbolizarse en una lágrima, sorbida por una sonrisa.

Con la primavera, himno pagano de la Naturaleza, entre los espectáculos artísticos primaverales, pobre y atenuada imitación de espectáculos paganos, corridas de toros y juegos circenses, vuelven los clowns todos los años, y sin sus chillidos, sus volteretas, sus colorines, algo le faltaría a nuestra primavera.

El circo tiene fieles aficionados y grandes admiradores. Artistas y poetas modernos como D'Aurevilly, Richepin, Lemaitre y Le Roux, han dedicado estudios y elogios a los más célebres acróbatas y ecúyeres. Descartado lo que puede hallarse en esa admiración artística de rebuscado, de acrobatismo intelectual, lo cierto es que existe el arte gimnástico, y que la frase usual entre los artistas de circo "Fulano es un talento en el trapecio", puede admitirse sin reparo. De la célebre Occeana decía Barbey D'Aurevilly: "Es un genio corporal"; y el artista más delicado, solo con la palabra genio, puede admirar cumplidamente a gimnastas y acróbatas, ecuyeres y clowns como los Sheffer, los Hanlon-Voltas, Corradini, Billy-Haiden y los Hanlon-Lees.

Un clowns artista, un verdadero clown, es tan raro como un tenor o un gran artista dramático. Si alguno logra sobresalir, ya puede estar seguro de hacer fortuna. Hay clowns que ganan cuatro y cinco mil francos al mes.

El célebre Chadwick dejó al morir un buen capital, logrado a fuerza de piruetas y finflanes. Pero son los menos los que al cabo de una vida errante y fatigosa consiguen tan brillante resultado. Los artistas de circo, por regla general, son imprevisores; buena gente casi toda; aniñada en los gustos y en las costumbres; amantes de la "toilette", de la pedrería vistosa, buena o falsa; bebedores, jugadores y no muy enamorados, sin duda porque el amor es fuerza nerviosa, y sabido es que la fatiga muscu-

lar es el mejor calmante para los nervios. Se casan muy jóvenes, como los soberanos por razón de estado; son dos sueldos, más que dos corazones se unen. Contra la opinión vulgar, asesorada por escritores sensibleros, son padres cariñosísimos, y cualquier niño de buena familia, atormentado por maestros, ayos y padres vanidosos, es más digno de compasión que los chicos de circo.

Es una gente digna de estudio, una raza especial, como los gitanos, sin patria, sin carácter de nacionalidad, políglota, cosmopolita, y con todo ello conservadora de tradiciones inmemoriales.

El circo vive de la tradición. Romper moldes en cualquier ejercicio gimnástico es más difícil y causa mayor alarma que romperlos en el teatro. Circos hay que rinden culto al clasicismo y desprecian a los innovadores, a los truquistas efímeros; números de sensación durante una temporada, pero que no permanecen como los clásicos.

Billy-Haiden, los Hanlon-Lees, fueron creadores geniales; pero El muerto y el vivo y La mariposa, son intermedios cómicos eternos, como "Hamlet" y "La vida es sueño".

El público de buena fe no acude al circo por el artista, sino por el ejercicio. "La del caballo, la del alambre, los payasos". Así designa a los artistas, sin tomar en consideración los nombres que en el programa figuran. Para ese público el circo es los caballitos, aun cuando no haya ningún caballo. Y para gozar verdaderamente en el circo, no se debe asistir a él en día de moda, sino por la tarde; no como artista rebuscador de sensaciones o símbolos, sino como pueblo, como niños para confortar la otoñada de nuestro corazón avejentado, con las risotadas infantiles, frescas, primaverales; las risas que en nosotros murieron para siempre, y solo en dulce sonrisa de bondad podremos lograr reflejarlas si, ya que no tenemos alegría propia, sabemos alegrarnos con la alegría de los demás; como los padres y los abuelos cariñosos que en los palcos del circo, guarnecidos de cabecitas sonrosadas, rientes, luminosas, asoman entre ellas los rostros fatigados, rugosos, sombríos de ordinario, esclarecidos entonces por un reflejo de la infantil alegría de los pequeños, esa alegría que nunca vuelve, esas risotadas frescas, infantiles, primaverales, que son el mejor aplauso para los payasos del circo.



LOS REYES MAGOS

Despertóse nervioso, calenturiento. Mal despierto y mal dormido toda la noche, despierto y dormido había soñado con la regia cabalgata de los Reyes Magos. Con los más ricos materiales recogidos en la realidad forjó la imaginación del niño deslumbradora comitiva; caballos empenachados, con rendajes de oro, y sobre ellos los Reyes resplandecientes de joyas, y detrás los camellos cargados de tiendas enteras de juguetes y de cajas de dulces.

Apenas clareó el amanecer anhelado, de un brinco saltó de la cama y corrió al balcón, trémulo de curiosidad y de esperanza.

Tan pequeño, que no alcanzaba a levantar la falleba, era un manojillo de nervios vibrantes, morenucho, con la piel fina de los niños morenos en que se transparentan las venas muy azules; los ojos en contínuo abrir y cerrar; la nariz respingada; un feíllo con gracia para ser querido antes que admirado; mimo de las madres, celosas siempre por femenil instinto, que aguzado en los hijos hermosos al verlos acariciados por todos, prefieren el menos atractivo, el que es de ellas solo, el que sólo para ellas es lindo y gracioso.

Al ruidoso forcejear del niño para abrir el balcón, acudió una criada dando gritos.

—¡Demonio, que te vas a morir, vuelve a la cama!

—¡Los Reyes! ¡Quiero ver lo que me han traído los Reyes!

—¡Qué tonto, qué tonto!

Era el hermano mayor, que reía desde la cama al enterarse de lo ocurrido.

—Mira, mira —le decía al pequeño cuando la criada le subió en brazos a la cama.— Yo tengo ya mi regalo. Y le enseñaba un duro de los recién acuñados. Me dijo papá anoche: "¿Tú crees en eso de los Reyes? ¡Tonto, más que tonto! Los Reyes son papá y mamá..."

—¡Mentiroso! —gritó el pequeño con ira.— Han venido los Reyes y me han traído muchas cosas, y a tí nada, porque me haces rabiar...

—¡Tonto, más que tonto! —seguía el otro implacable.

El pequeño rompió a llorar. Acudió el padre, desazonado por la gritería, de mal temple...

—¿Qué ocurre?

Explicado el caso, el padre, educador positivista, tomó desde luego el partido de la razón práctica.

—*Tu hermano tiene razón; no hay tales Reyes; esas son tonterías y los hombres no creen en esas cosas...*

El niño quedó aterrado ante las severas afirmaciones de su padre. Lloraba calladamente, con honda pena...

—¿Lo ves, lo ves? —le decía triunfalmente el mayor.

Y él lloraba... Entró la madre.

—¿Que tiene el niño? ¿Por qué llora?

—¡*Déjale, por tonterías*!

—¡Corazón! ¿Por qué lloras?

—Porque dice papá que no vienen los Reyes Magos; que no hay Reyes Magos...

El padre se disponía a insistir con mayor severidad; pero la madre le contuvo con una mirada.

—¿Te han dicho eso? ¡Por hacerte rabiar! ¡Sí, hay Reyes *Magos, sí, vida mía! Unos Reyes muy buenos que quieren mucho a los niños...*

Y secando a besos las lágrimas del hijo, iba contando la eterna leyenda, y el niño, al oirla, se abrazaba a ella como si ansioso se amamantara de nuevo al pecho de su madre, y con hipo de risa y llanto desafiaba al padre y al hermano.

—¿Ves lo que dice mamá? ¿Ves como es verdad todo?

EL TRIUNFO DEL AMOR

En torno del moribundo, los afectos más cariñosos competían en solicitud, en generosidad. Los médicos habían opinado acordes, en la última consulta, que solo un milagro podía salvarle, y como los médicos no suelen hacer milagros, al desahuciar el cuerpo sentenciado permitieron libre expansión al espíritu, aconsejando a la familia que no contrariaran en nada al enfermo.

Se extinguía lenta, dulcemente; no era el duro arrancarse de la vida con doloroso esfuerzo, como árbol descuajado; era desprenderse de ella con vuelo suave; era el desgajarse del árbol a la otoñada, y al desfallecer corporalmente, el espíritu animoso, como prisionero que viera desmoronarse ante su vista los muros de su cárcel, sonreía al amor, a la vida, sin temer que del mismo modo el edificio todo se derrumbara.

—*Quiero casarme, para que ella pueda estar siempre a mi* lado, hasta que me ponga bueno del todo... ¿Verdad que no te opones madre mía? ¿Verdad que ella no se opone tampoco?

¿Quién se opone entoces? ¿No habíamos de casarnos en cuanto yo estuviera mejor? Y ¿no lo estoy? ¿No lo veis todos? Y ¿no estaré antes mejor, cuando ella esté siempre a mí lado, como esposa *mía, esposa de mi alma?... ¿Por qué no nos casamos?*

La situación era insostenible ante la terquedad del enamorado. Un día y otro procuraban cuantos le rodeaban dar tiempo al tiempo, animándole con esperanzas de rápida mejoría; pero la idea constante era el único pensamiento que animaba con tenacida de locura aquella existencia agonizante. Se consultó a los médicos, y desde luego consideraron asunto particular y de conciencia el caso en que solo debían resolver las dos familias interesadas. Los amigos tampoco acertaban a dar consejo. ¡Eran cuestiones tan delicadas!

—Comprenden ustedes mi situación —explicaba la madre del moribundo.— Si yo me opongo resueltamente a que mi hijo se case en tal estado, pensarán que lo hago por interés, porque esa muchacha no herede lo que le corresponde... Por otra parte, yo no tengo derecho a suponer que los padres de esa muchacha atiendan solo al interés; y casar a su hija con un enfermo del pecho, con la seguridad de que ha de quedarse viuda y con probabilidades (no lo quiera Dios) de que pueda adquirir la enfermedad de mi hijo... ¡Háganse ustedes cargo!... A cualquiera le doy lo que yo estoy pasando...

Los amigos compadecían de todo corazón a la acongojada señora.

Los padres de la novia no andaban menos desconcertados.

—Ya ven ustedes. Si nosotros nos oponemos, pensarán que nuestra hija no le quiere lo bastante para exponer la vida por él... Porque expone la vida... Y si se casan, diría todo el mundo que se casaba por interés... Como el muchacho heredó de su padre y tiene fama de rico, aunque no crean ustedes que es tan rico como se dice; pero vaya usted a convencer a la gente... Nuestra hija piensa lo mismo que nosotros, y no sabe qué hacer porque estas cosas no pueden decidirse con el corazón... Si no hubiera intereses por medio, ya estaría resuelto; se casarían, y en paz; todo antes que oir a ese pobre muchacho que parte el corazón, y a nuestra pobre hija, que va a costarle la vida, créanlo ustedes...

Los amigos asentían a todo, consolando como podían a los atribulados padres.

Y así pasaban los días, dando tiempo al tiempo: las dos

familias frente a frente, contrariadas, violentas; compitiendo en generosidad... ¿quién hablaba primero? Y la voz doliente del enamorado moribundo, implorante siempre, con ternura infantil o arrebatos de loco, sin comprender que intereses humanos y consideraciones sociales lucharan en torno suyo, impidiendo al amor triunfar de la muerte... —¡Quieren matarme!... ¡Nadie me quiere, ni mi madre, ni ella... nadie... nadie!

Era forzoso concluir de una vez. Su madre consultó con el confesor, y resuelta a todo, decidió decir la verdad a su hijo.

—No es tu madre quien se opone, pero yo no puedo pedir a unos padres que su hija se case contigo. Son ellos los que han de proponerlo... Y si esa mujer te quisiera, ella es la que debía decidirse... Pero ¿y si no recobras la salud? ¿y si por desgracia tu enfermedad no tuviera remedio? ¿Comprendes cómo yo no puedo resolver nada? ¿Cómo tampoco tú debes exigir un sacrificio?...

El moribundo, por ver primera, sintió que moría. Cuando llegó su amada, comprendió que algo había ocurrido: él lo confesó todo, delirante de amor y de tristeza infinita...

—Me lo ha dicho mi madre. No debo exigir ese sacrificio... Moriré sin haberte llamado esposa... No tendrás que llamarte viuda sin haberlo sido... No vuelvas aquí... El amor se espanta de la muerte...

—¡No, no es verdad! Tú no sabes, tú no comprendes... ¡Ah, pobre amor mío! ¿Crees que yo tengo miedo? Oyes solo a tu corazón y no comprendes lo que pensarán de mí... No has pensado en que tú eres rico...

—¡Ah! ¿Es eso? ¿Solo eso?... ¿Verdad? Sí, es verdad... Si no me muero... No me moriré sin ser tuyo...

Después de escena tan apasionada, las dos familias tuvieron que darse por vencidas; el amor había resuelto el conflicto... Se casaron **in artículo mortis**. Un amigo de buen humor dijo que así moriría el enfermo con todos los sacramentos. La madre del novio *explicaba su determinación:*

—Ya ven ustedes, si yo me opusiera... creerían que era por heredar a mi hijo... Pero no comprendo cómo esos padres consienten en casar a su hija... Ya ven ustedes, si mi hijo se muere, ¿qué hace esa muchacha, viuda en lo mejor de su vida? Y si mi hijo se repone, como de todos modos no ha de curarse, se expone a que ella también enferme... ¡No lo comprendo!

—Los padres de la muchacha se lamentaban por su parte...

—Ya sabemos lo que pensará la gente; pero estamos tran-

quilos. *Todo el mundo ha visto cómo se querían, y por muy rico que sea el muchacho, más expone nuestra hija... que expone su vida; por interés no hay padres que sacrifiquen a una hija...*

Se casaron, y una vez más el amor triunfó de la muerte.

Cuento de Carnaval

—¿Pero de veras no fuiste el año pasado a ningún baile de máscaras? ¡Qué sosa! Yo, desde antes de casarme, tenía decidido ir, después de casada, al primer baile que hubiera, en el Real por supuesto. ¡Si es la calaverada de reglamento para las recién casadas!

—Por la idea que yo tengo de los bailes no me parece que es lo más a propósito para matrimonios...

—Sí, ya lo sé; la diversión no es cosa, es la curiosidad. ¡Me han hecho sufrir tanto los dichosos bailes! Porque ya era sabido, todos los años, al llegar el baile de escritores, regañina con Pepe... El protestaba siempre que no iría; la noche del baile se estaba en casa hasta más tarde que de costumbre, aparentaba estar muerto de sueño y venía con el traje más viejo que tuviera y hasta con la camisa sucia.. Todo para convencerme del esfuerzo extraordinario que le costaría vestirse a las tantas de pies a cabeza... Era humor, la verdad... ¿Quién no se convencía?

Pues con todo, a la mañana siguiente ya sabía yo que el caballero había estado en el baile, muy divertido con una porción de amigotes y de... **amigotas**. Ahí tienes por qué tengo capricho de ir a un baile; para ver lo que pasa allí, qué atractivos tiene para los hombres.

—Esa curiosidad comprendo que la tuvieras de soltera; pero ahora, ya puedes comprender los atractivos...

—Menos que antes. No creo que un capuchón y una careta basten a cambiar el carácter ni la condición de una mujer... Para las que vayan al baile dispuestas a ser conquistadas todo el año es Carnaval. ¿No crees?

—Ellas son las mismas. Ellos son los que cambian... Me he convencido de que los hombres son mucho más tímidos que nosotras... Se creen conquistadores y son los conquistados. Con la careta de ellas no son ellas las que se atreven más, son ellos. Con franqueza, vanidad aparte, ¿se te ha declaro algún hombre sin que antes te hayas tú clareado?

—Muchos... ni clareándome, vanidad aparte.

—Ahí tienes el encanto de un baile de máscaras para los hombres. .Esa noche se atreven a todo. ¡Pobrecillos! ¡Si yo no sé cómo hay mujeres celosas! Con decirte que Trinidad Acevedo estaba locamente enamorada de mi marido y él no había notado nada; he sido yo quien ha tenido que advertirle y no lo quiere creer.

—¡No te fíes! Sobre todo, así es tu marido. Luis siempre fué muy formal...

—El ángel de los luises, garantizadas las alas por veinte años y por el P. Reinosa.

—¡Ay, Emilia! ¡Qué síntomas advierto en tí! Luna de miel en cuarto menguante... Me parcee que de mejor gana ibas al baile sola que con tu marido. Pero no descompongas mi plan. Pepe está convencido; es preciso embromar a Luis para que también nos acompañe. Dos a dos, no hay remedio; todo el bromazo que podemos permitirnos es cambiar de pareja para desorientar un poco a los amigos. Porque yo voy decidida a dar bromas...

—¡Qué capricho! ¿Y cómo nos vestimos?

—Muy de serio, no vayan a tomarnos por cualquier cosa.

—No, hija; si en cuanto nos vean muy encapuchadas de negro, cogiditas del brazo de nuestros maridos, sin atrevernos a levantar la voz, muy acobardadas, nos tomarán por lo que somos, por dos pobrecillas cursis recién casaditas, que han ido a curiosear... De seguro que los amigos nos conocen y nos dicen: "A los pies de ustedes..." ¡Nos vamos a divertir!

—¡No me desanimes! Es una vez en la vida...

—No, si iremos, iremos... si yo también tengo curiosidad.

Y como había previsto Emilia, disfrazada con largos capuchones negros, de una seriedad casi penitente, Emilia del brazo de Pepe y su amiga Enriqueta del brazo de Luis, temerosas de llamar la atención, comunicándose las impresiones en voz baja, paseaban la noche del baile por el salón del teatro Real.

Los grupos bulliciosos, en que sobresalían chillonas voces de mascaritas entre voces y risotadas hombrunas, como entre los fraques negros, los colorines de algún mantón de Manila, se apartaban respetuosamente para dejar paso a las dos severas parejas.

—Serán dos señoras de la aristocracia —decían algunos; se citaban nombres.

De un grupo saludaron a los caballeros.

—Adiós, Luis; adiós, Pepe. Vienen con sus mujeres —cuchicheaban luego.

¡Qué bromazo Una pierrete con un antifaz tan escaso que

más parecía una venda con ojos, y un escote, tan mal encubridor como el antifaz, se encaró con chulería.

—¡Jesús, qué pena! ¡Ahí va la funeraria!

—¡La funeraria! ¡La funeraria! —repitieron otras voces con grandes carcajadas.

Emilia y Enriqueta se aferraban al brazo de los maridos con temblor nervioso. Otra máscara comenzó a embromar a Pepe:

—¿Con tu mujercita? Así me gusta. ¡Cómo te acordarás de otros tiempos! ¡Pobrecilla! ¡Si supiera qué tunante estás hecho! ¡Ya, ya le diría yo más de cuatro cosas!...

Enriqueta se había parado delante de la máscara y escuchaba ansiosa; su marido tiraba del brazo de Emilia; se abría paso a empellones para huir de la embromadora.

No le valió, porque a los pocos pasos le rodeaba un tropel de mujeres, una comparsa entera de estudiantas con mayor gritería y menos idea de las conveniencias. Decidieron volver al palco y retirarse pronto del baile; los cuatro estaban abatidos, pesarosos, esquivando comunicarse impresiones; solo cambiaban frases indiferentes, como personas entre sí desconocidas:

—¡Qué hermoso está el salón! Hay pocas máscaras bien vestidas... ¿No tienen ustedes mucho calor?

Y así por el estilo.

Las fiestas bulliciosas, que predisponen a intimar con quien no se conoce, rompen como por encanto la intimidad de los afectos cariñosos. Cuando el corazón desea adquirir, avanza abierto y franco; cuando ya consiguió y solo desea conservar, se recoge silencioso, tímido. ¿Qué expansión puede hallar en un baile un afecto conyugal? Los dos matrimonios se aburrían visiblemente. Más que aburridas, las mujeres estaban tristes. Enriqueta recordaba la historia de sus amores con su marido. Pepe tenía fama de mujeriego; unas por él mismo, otras por chismorreos de amigas, sabía ella de mil historias y trapisondas con mujeres casadas, con mozas alegres. Nunca había pensado en ellas con tristeza, en su vanidad de esposa triunfadora; pero aquella noche, cada pareja, cada mujer, evocaba un recuerdo; sentía celos retrospectivos de toda aquella vida de su marido, que no había sido suya; unos celos intensos, desesperados, de esos que impulsan a cometer una falta por igualar la partida o por lo menos a inventarla, calumniándose.

Emilia, en tanto, consideraba las circunstancias que la habían unido a Luis. El corazón nada le dijo nunca en favor suyo; en cambio cuantos la rodeaban influían con ella para presentárselo

como soñado esposo. ¡A todos les parecía tan bien! De no quererle hubiera pasado por loca o extravagante, y le aceptó como se acepta una moda. A ningún otro hombre había querido; pero comprendía que a cualquier otro hubiera podido quererle más. Allí mismo, en el baile, ¡cuántos hombres apuestos, elegantes, cuántos a quienes ella no conocería en su vida! ¡Y pudiendo haber amado a uno entre mil, era esposa de uno elegido sin comparación!...

De común acuerdo decidieron retirarse a casa. Podían despedirse de los bailes.

Ya en su casita cada matrimonio, Enriqueta rompió a llorar como una chiquilla; el marido se quedó espantado creyendo que se había vuelto loca...

—¿Pero qué es esto? ¿Qué te pasa? Y ella abrazándole apasionada, lloró sus quejas, sus celos desesperados, preguntó implacable:

¿Quién fué la primera? ¿A quién quisiste más? ¿Cómo la conociste? ¿Por qué la dejaste?...

Y Pepe, atolondrado, conmovido, tuvo que contestar a las preguntas, una por una, y más expresivo que nunca en su cariño tranquilizarla punto por punto...

—¡A ti más que a todas, más que a todas juntas!

Y Enriqueta, rendida a la evidencia, sonreía resplandeciente, porque, en efecto, su marido tenía una respuesta tranquilizadora para cada nombre de mujer preguntado.

Luis, bien ajeno a los pensamientos de su mujer, pudo acostarse tranquilo, y aunque le pareció más cariñosa que nunca, ni él lo extrañó, ni se le ocurrió preguntar nada, porque los hombres vanidosos creen que todo se lo merecen; pero en rigor, también pudo preguntar algo.

El pecado venial

Ningún santo cenobita más atormentado por Satanás con diabólicas tentaciones, ninguno más fuerte en combatirlas.

Para todos los sentidos y potencias brindó halagos irresistibles; riqueza, poderío, amores de la carne y amores del espíritu; era un contínuo pasar ante su vista de suntuosos cortejos en que todas las glorias de la tierra triunfaban esplendentes. De Babilonia, de Asiria, de Grecia y de Roma, grandezas, victorias y lujurias, Belkis y Semíramis, Aspasia y Cleopatra y Mesalina y Asuero y Salomón y los Césares monstruosos y después eran Ati-

Las estadísticas dicen:

que **de 100 hombres fallecidos,**

82 no dejan herencia alguna.
15 dejan menos de $ 10.000
3 solo dejan más de $ 10.000!

que **de 100 viudas:**

47 quedan en la pobreza.
35 deben trabajar.
18 tienen rentas suficientes.

Es error, pues:

en la esposa, madre, hermanos, no aconsejar a los suyos que realicen un Seguro de Vida ¡para el mañana!

la y Alarico vengadores y después los pontífices soberanos de las almas y después los Médicis, señores del Arte...

Era todo el poder de la tierra divinizado en fuerza de excelsitud, eran todos los pecados, amables como virtudes en fuerza de ser embellecidos.

El santo cenobita imploró una tregua de su infernal enemigo, era enloquecer, era morir la contínua lucha contra la tentación. Satanás tuvo una crueldad piadosa: pactemos. No volveré a combatir tu espíritu con tentaciones si conscientes en un solo pecado, uno solo; toda tu vida después para llorarle arrepentido; si tu fe en la misericordia de Dios es tan grande no desconfiarás de ser perdonado por toda una vida de penitencia libre de tentaciones. Creyó el santo que era una nueva tentación el pacto y, antes que dudar de la misecordia de Dios, aceptó complacido.

—*Un solo pecado. ¿Cuál ha de ser?*

—Quiero ser generoso. Puedes elegir cualquiera de los tres que voy a proponerte: un homicidio, el pecado de lujuria o el de la embriaguez. Escoge.

El santo pudo creer que Satanás se había vuelto tonto. — Yo te prometo embriagarme.

—Pecado venial; ya ves a qué poca costa puedes verte libre para siempre de mis asechanzas. Y Satanás se alejó para siempre del santo solitario.

Dispuesto a cumplir su palabra encaminóse al punto el cenobita hacia el poblado más cercano, seguro de haber conseguido la tranquilidad de su espíritu y la salvación eterna a cambio del venial pecadillo.

A la entrada de un lugarejo halló un molino, y a la sazón molinero y molinera, en descanso, merendaban al aire libre, a la sombra de un emparrado, en un huertecillo lindante con el molino. Cambiáronse saludos y bendiciones, y no sin un poco de cortedad y turbación atrevióse el santo a pedir un trago de vino; pusiéronle un jarro bien colmado delante, y por salir más pronto del mal paso, en menos que se dice, se lo embuchó muy lindamente, no sin espanto del buen matrimonio que al ver tan cumplidas despachaderas, no pudo menos de sonreir malicioso.

—¿Es verdad que se deja beber, hermano? Si le pide el cuerpo otro disciplinazo no lo deje por vergüenza de pedirlo, que nos sobra voluntad para ofrecerlo sin que se pida.

Y con el mismo agrado volviéronle a presentar lleno el jarro, y con el mismo aire volvió a vaciarlo con gran algazara de molinero y molinera, que esta vez soltaron ya la risa sin miramiento.

Fué primero una caricia cosquilleante por todo el cuerpo; fué después una locuacidad dicharachera; fué después un himno a la vida y a la Naturaleza toda, como el mismo santo seráfico de Asís no lo entonara nunca en su más amorosa exaltación; fué, por último, abalanzarse sobre la molinera como un bruto en celo, y fué la indignación de mujer y marido que a un tiempo, y con igual denuedo, la emprendieron a golpes contra el santo, y fué apoderarse el santo de un cuchillo que sobre la mesa había y clavarlo con furia loca en el pecho del infeliz molinero, que ni pudo prevenir ni defenderse del inesperado arrebato...

Solo al ver el cuerpo desplomado, desangrándose por mil heridas, volvió la razón a sobreponerse en el endiablado espíritu del penitente. Comprendió con horror cuánta fué su soberbia al creerse superior en malicia a Satanás y cómo por haber escogido el menor de los tres pecados había caído en los tres por aquel solo.

Este es un antiguo canto italiano que Miss Spinster tradujo al inglés para ser publicado en el boletín de una Sociedad de templanza y que ahora se ofrece traído a nuestra lengua, a los muchos que, no teniendo ya que reformar en su vida y costumbres, solo procuran en cualquier ocasión reformar los del resto de la humanidad. La gloria de Dios sea con ellos, que de la gratitud ni enmienda de los hombres empecatados poco han de lograr en este pícaro mundo, que tantos años lleva de pícaro para que pueda esperarse en él mejoría.

A LA MANCHA

Por allá en la tardecita,
dentro del espacio azul,
están jugando a la mancha
diez mil bichitos de luz.

Como va siendo de noche,
todos llevan un farol,
que apagan para esconderse



como diciendo: a mí no;
que encienden para mostrarse
como gritando: aquí estoy.

Por allá en la tardecita,
dentro del espacio azul,
están jugando a la mancha
diez mil bichitos de luz.

Fernán Silva Valdez.



COMO SE JUEGA AL BRIDGE

UNA RELACION MINUCIOSA DE LAS CARACTERISTICAS DEL *INTERESANTE JUEGO*

(Especialmente escrito para el Almanaque del Banco de Seguros del Estado)

La extraordinaria aceptación que ha tenido y tiene en todos nuestros círculos, especialmente en los sociales, el juego del "Bridge" nos ha movido a encomendar el trabajo que reproducimos a contoniuación en el que se explica, de manera clara y minuciosa, cómo se juega al "bridge". La claridad del concepto, unido a la disciplina con que se exponen las características, sin duda complejas, del interesante juego, dan al presente artículo una importancia de excepción.

EL BRIDGE

No obtante ser el Bridge un juego relativamente moderno, su origen y el lugar de su nacimiento son dudosos. Lo que se sabe con seguridad es que este juego o uno muy parecido era jugado en los centros israelitas y griegos de algunas ciudades de Oriente (Constantinopla, Salónica, Esmirna, etc.) más de cincuenta años antes que hiciera su aparición en Londres, París y Norte América.

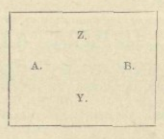
La etimología del nombre es también desconocida, aún cuando no falta quienes sostienen que el nombre de Bridge es debido a que el juego es una especie de puente (en inglés "bridge" significa puente) tendido entre el Whist y el Boston y otros que pretenden que la palabra "bridge" es una simple corrupción de "biritch" nombre con que según parece era llamado este juego en Oriente.

El objeto del juego es hacer las bazas posibles para cumplir un contrato de juego, ya sea jugando a triunfo o a sin triunfos (más adelante veremos el valor de las bazas). Para ganar un partido se necesitan dos juegos (chicos) ganados por el bando ganador. La manera de anotar los puntos, también lo veremos en la Tabla de Scoring (anotaciones). Esto podrá parecer muy difícil y complicado al principio, pero luego la práctica salvará todos estos inconvenientes.

Para los principiantes convendría que por lo menos tomaran algunas lecciones de un buen profesor, quien les haría comprender más fácil todas las leyes, convenciones y manera de declarar. O bien asistir a al-

guna casa o club donde se juegue este juego, así viéndolo jugar por personas expertas comprenderán todo más fácilmente.

1º Es un juego de compañeros y se juega dos contra dos. Los comcompañeros se sientan uno enfrente del otro en esta posición:



A. y B. (o Oeste y Este) juegan contra Y. y Z. (Norte y Sur como algunos autores y escritores llaman ahora a los compañeros).

2º SORTEO PARA IR DE COMPAÑEROS Y DAR LAS CARTAS.—Para determinar cómo deben ir los compañeros, elegir cartas, asientos y dar las cartas cada uno de los cuatro jugadores, saca una carta de un mazo de 52 cartas que se esparcen sobre la mesa. Los dos jugadores que saquen las dos cartas más bajas, jugarán contra los dos que saquen las dos más altas. El As en este caso es la carta más baja. El palo más bajo es el trébol, después el diamante, corazón y pique. Supongamos que cada uno de los jugadores saca el As de trébol, el As de diamante, el As de corazón y el As de pique, les tocará ir de compañeros a los dos ases de trébol y diamante y a los dos de corazón y pique.

El que da las cartas es el jugador que ha sacado la carta más baja.. El dador tiene derecho a elegir el mazo de cartas y los asientos. Se usarán dos mazos de naipes. El jugador a la izquierda del dador barajará la cartas y el jugador a la derecha cortará; al cortar debe tratar que no queden menos de cuatro cartas en el corte. Si hay menos de cuatro cartas, se volverá a cortar de nuevo. Mientras el dador está dando, su compañero barajará el otro mazo y lo colocará a su derecha para la próxima dada por el adversario.

3º LA DADA.—Un vez hecho el corte, el dador dará las cartas de arriba del mazo una por una a cada uno de los jugadores, comenzando por el jugador de su izquierda, hasta que cada uno tenga trece cartas y el mazo se haya concluído. Si durante la dada una carta más alta de un nueve se ha visto (lo que se llama un honor) se volverá a dar de nuevo. También si algún o algunos de los jugadores tuviera uno o más cartas de menos, se dará de nuevo. Ningún jugador debe tomar las cartas y mirarlas mientras se están dando.

4º ARREGLAR LAS CARTAS. Cada uno de los jugadores toma sus cartas y las arregla por palos: Pique, Corazón, Diamante, Trébol. Debe de tratar que no se vean sus cartas por ninguno de los jugadores Si durante el remate, un jugador muestra una carta el jugador a su izquierda puede, si así lo desea, pedir una nueva dada.

5º EL REMATE. El dador comienza a declarar, de acuerdo con los

valores (la fuerza de su mano) hace una declaración de tantas bazas, que piensa ganar, a un determinado palo como triunfo, o sin triunfos. *O si su mano es débil, pasará diciendo "Paso".* El jugador a su izquierda puede hablar declarando su juego. O bien como el anterior "Pasando" si su mano es también débil.

Todo jugador debe pasar, pero ninguno puede hacer una declaración más baja que la anterior. Cada jugador en rotación puede declarar. La declaración debe hacerse en un palo de más valor o en un número suficiente de bazas, que pueda mejorar la dclaración anterior.

6º HACIENDO UNA DECLARACION INSUFICIENTE.—Un jugador que no declare lo suficiente, puedo ser castigado. El jugador a su izquierda puede, si lo prefiere, obligarlo a rectificar su declaración hasta el número suficiente de bazas, en cuyo caso su compañero no puede intervenir más en el remate excepto si los contrarios han doblado o han hecho una nueva declaración. O el remate puede cerrarse en la declaración *que precedió la declaración insuficiente. O se puede dejar la de*claración insuficiente como válida, en cuyo caso no se castigará.

7º DECLARACION FUERA DE TURNO. — Si un jugador declara fuera de turno el jugador de su izquierda, si así lo prefiere, puede exigir una nueva dada. Cualquiera de los jugadores puede llamar la atención a una declaración fuera de turno o a una declaración insuficiente, pero solamente el jugador de la izquierda del ofensor puede reclamar una pena.

8º PASANDO FUERA DE TURNO. — Si uno de los jugadores dice "Paso" fuera de turno, está privado de declarar cuando le llegue su turno, pero puede después tomar parte en las subsiguientes vueltas del remate.

9º VALOR DE LAS BAZAS. El valor de las bazas son: Pique, 30; Corazón, 30; Diamante, 20; Trébol, 20; Sin Triunfos, 40 la primera baza *y 30 las siguientes.*

Un pique a pesar de valer 30 mata un corazón.

Un diamante mata un trébol.

Un sin triunfos mata cualquier declaración de uno en palo.

Pero en cambio se necesitan 2 corazones para matar un pique, el pique tiene prelación sobre el corazón aunque la baza tiene igual valor. Lo mismo que el diamante sobre el trébol.

Ejemplo: El jugador A. da las cartas y declara un trébol, Y. declara un diamante, B. un corazón y Z. un pique.

Pero si A. declara un pique, Y. dos corazones, B. tres diamantes, Z. cuatro tréboles.

Cuando cada uno de los jugadores ha declarado su mano y se ha llegado al final de las declaraciones, comienza el juego. El jugador que primero nombró el palo y que ha quedado con el remate es el declarante. Tratará de cumplir su contrato y los contrarios de vencerlo.

11. EL MUERTO. (1) — El jugador a la izquierda del declarante, hace la primera salida. *Después que ha jugado una carta, el compañero* del declarante coloca sus cartas boca arriba sobre la mesa, de manera

(1) Los ingleses le llaman el Dummy (el mudo) de ahí la explicación, el porqué no puede hablar.

que las cartas queden expuestas y el declarante juega la mano. El compañero se convierte en muerto y no toma parte alguna en el juego. Lo único que se le permite, es cuando su compañero no sirve algún palo, preguntarle si no tiene más de ese palo. Si se han jugado más de cuatro cartas en una baza y si un lado recoge una baza que no le pertenece, corregir la reclamación de los contrarios a alguna multa, a la cual no tiene derecho, tomar parte en alguna discusión por cuestión de hecho, o corregir las anotaciones, o relación equivocada de las reglas y si es consultado, informar de un renuncio establecido.

12. EL JUEGO. — Después que el jugador a la izquierda del declarante ha jugado una carta y la mano del muerto expuesta, cada jugador juega una carta a su turno. El declarante jugará de la mano del muerto primero, luego el compañero del salidor y por último el declarante, de su propia mano. Cada jugador debe servir el palo que se juega si tiene de ese palo. La carta más alta del palo gana la baza.

13. LA BAZA. Las cuatro cartas jugadas componen la baza. Se recoge y se coloca delante del ganador, es decir del que jugó la carta más alta. Una vez que las cartas han sido juntadas y colocadas boca abajo, la baza está concluída. El ganador de la baza jugará otra carta. Los contrarios al declarante cuando ganen una baza o varias será conveniente que uno de ellos las conserve para así llevar mejor la cuenta de las bazas hechas y de las que faltaren.

14. TRIUNFANDO. Si un jugador no tiene ninguna carta del palo jugado, cuando se juega a una declaración de triunfo, puede triunfar la baza, jugando triunfo de su mano. Esta ganará la baza contra la carta más alta del palo jugado.

15. DESCARTE. — Cuando se juega una mano en la cual se ha declarado "Sin triunfos", y un jugador no tiene ninguna carta del palo jugado debe descartar una carta de su mano. Puede elegir cualquier carta que quiera para jugar, pero todo jugador debe jugar a su turno. Si esa mano se jugara a triunfo puede entonces triunfar o descartar una carta del otro palo de su mano.

16. RENUNCIO. Si un jugador juega una carta que no es del palo jugado y se apercibe después que tiene de ese palo, ha renunciado. El castigo para su renuncio es severo, el compañero del jugador que no ha servido al palo, debiera siempre preguntarle antes que la baza esté dada vuelta si no tiene ninguna carta de ese palo, de manera de salvar el renuncio y reconstruir la jugada. Se establece un renuncio una vez que la baza haya sido dada vuelta y el compañero del transgresor haya jugado en la baza siguiente, o si el transgresor ha expuesto el resto de sus cartas.

Si el error es descubierto antes que sea demasiado tarde, el transgresor puede jugar una carta del palo jugado, pero si es un adversario del declarante, el declarante puede tratar a la carta jugada por error, como carta expuesta o puede exigir que la carta, a jugarse sea la más alta o la más baja que el transgresor tenga de ese palo. Si el transgresor fuera el declarante, el jugador a su izquierda puede pedir que la carta que él juegue del palo correcto sea la más baja o la más alta que tenga de ese palo. No existe ningún castigo por un renuncio de la mano del muerto, ni tampoco puede ser tratada como carta expuesta.

17. BAZA INCOMPLETA.—Si un jugador omite de jugar una carta en una baza, los adversarios pueden pedir una nueva dada, salvo que no se llame la atención a esta irregularidad antes de que sea tarde para rectificar este error. Una carta que debió propiamente haber sido jugada en la baza puede agregarse, pero la propiedad de la baza no puede ser alterada de este modo.

18. SALIDA FUERA DE TURNO.—Si un jugador juega fuera de turno, es una falta. Si el declarante juega fuera de turno o de la mano falsa, no puede retirar la carta, salvo que uno de los contrarios se lo exija así; entonces jugará de la mano buena, en cuyo caso las cartas que han sido jugadas volverán a su sitio y no podrán ser consideradas como cartas expuestas. Al declarante no se le puede castigar por cartas expuestas.

Si alguno de los contrarios del declarante sale fuera de turno, el declarante puede elegir el palo que quiera para ser jugado por el que le toca jugar o puede tratar la carta jugada como carta expuesta y permitir al jugador jugar la carta que quiera, pero la carta expuesta quedará en la mesa y puede ser exigida por el declarante, cuando sea su turno para jugar. El declarante no puede hacer que un jugador renuncie, pero puede hacer que continúe con la carta expuesta, pero no puede privarle de jugar esa carta cuando sea su turno si se ha jugado ese palo o de descartarla en un palo del cual él no posee ninguna carta. Si un adversario del declarante sale, cuando le toca al declarante o al muerto, el declarante puede jugar de la mano que corresponda y la carta del adversario será considerada como expuesta y el declarante puede también, si todavía no ha exigido que se juegue la carta expuesta, pedir un palo para que sea jugado por el adversario, cuando sea su salida. En este caso la carta expuesta, si no ha sido previamente jugada por su poseedor, puede levantarse y dejará de ser una carta expuesta.

Si un adversario del declarante sale fuera de turno al mismo tiempo que el jugador legal, la carta jugada fuera de turno es una carta expuesta y esa será la única pena.

19. JUGADA FUERA DE TURNO.—Si un adversario del declarante juega fuera de turno o muestra cualquier carta de su mano antes de que sea su turno de salir o de jugar, el declarante puede exigir al compañero del jugador de ganar la baza, o de no ganar, o de jugar una carta de un palo pedido (esto último es en caso de que el compañero no tenga ninguna carta del palo jugado).

Si el declarante juega una carta fuera de turno de su mano o del muerto, no puede exigir un castigo para los adversarios por haber jugado fuera de turno.

20. EMASIADAS CARTAS EN UNA BAZA.—Si una baza tiene más de cuaro cartas, la decisión de qué carta fué incluída por error queda a los adversarios del jugador cuya mano tiene una carta de menos. La carta será devuelta al jugador y se considerará que la tiene y es responsable por cualquier renuncio.

21 MANO INCOMPLETA. Si al final de la mano se encuentra un jugador con una carta de menos y los otros jugadores tienen trece car-

tas. la carta que falta debe buscarse. Si no se puede hallar, o si, por la posición cuando fué encontrada, se puede probar que nunca estuvo en la mano del jugador, debe volver a darse de nuevo, pero si se descubre en una posición probable que pudo habérsele caído al jugador, es considerada como haber estado siempre en su posesión y es responsable por un renuncio.

22. LLAMANDO LA ATENCION A CARTAS JUGADAS. — Si un jugador que no sea el declarante llama la atención a una carta jugada diciendo "Es mía" o señalándola, o nombrándola o de otra manera, el declarante puede exigir al compañero del transgresor de jugar la carta más alta o más baja del palo jugado o de ganar la baza triunfando o prohibiéndole que triunfe.

23. EL MUERTO INSINUANDO CARTAS. — Si el muerto insinúa que se juegue una carta tocándola o de cualquier otra manera, cualquiera de los adversarios del declarante puede insistir que la carta sea jugada o no jugada.

24. BAZAS RECLAMADAS POR EL DECLARANTE. — Si durante el juego el declarante manifiesta que algunas o que el resto de las bazas son suyas, puede ser requerido a exponer sus cartas sobre la mesa y debe de decir exactamente cómo se propone jugarlas, incluyendo cualquier fineza que piense hacer. Si no anuncia qué fineza intenta hacer, no le será permitido hacerlo una vez que haya expuesto sus cartas. Debe jugar en la forma que ha manifestado, que hubiera jugado.

25. MULTA EQUIVOCADA. — Si un jugador reclama una multa, que no es la correcta por la falta, pierde el derecho de reclamar cualquier multa.

26. RECLAMANDO UNA MULTA POR UN JUGADOR EQUIVOCADO. — Si el jugador a la derecha del transgresor reclama una multa cuando solamente el jugador de la izquierda es el indicado para reclamarla, ésta no puede ser exigida. Cualquier jugador excepto el muerto puede reclamar una multa por un renuncio. Si el muerto llama la atención o reclama una multa por un renuncio, el declarante pierde el derecho a cualquier multa. Cualquier jugador excepto el muerto, puede llamar la atención del su compañero por una falta contra las leyes del juego, pero solamente el jugador indicado para reclamar, puede exigir una multa.

27. BAZAS COMPLETAS. — Una vez la baza jugada, cualquier jugador puede pedir para examinarla, una vez dada vuelta y colocadas con las demás, ningún jugador (el muerto inclusive) puede revisar una baza *que ha sido dada vuelta Si así lo* hiciera, el declarante o el adversario a su izquierda puede elegir el palo que debe jugar cuando le llegue el turno de salir Hay una excepción a esta regla Si hay una duda, de qué lado ha ganado una baza, puede ser revisada con el consentimiento de los cuatro jugadores, o si después de contar las cartas que están boca abajo se encontrara que la baza está incompleta o tuviera más cartas.

APUESTAS. — Las apuestas en un partido se deciden por puntos ganados y no por juegos. Si la diferencia en puntos es tan pequeña para implicar una ganancia mínima entre los jugadores, la apuesta es nula.

Ejemplo: Supongamos que la pareja A. y B. tienen en el marcador

1000 puntos y la pareja Y. y Z. 980, la apuesta es nula cuando se juega a un cierto valor los 100 puntos, pero si la pareja ganadora tuviera una diferencia de más de 50 puntos, supongamos 60, ya se cuenta como 100 puntos para dicha pareja.

SUSTITUTO. — Si un jugador tiene que retirarse antes de concluir el juego, puede colocar un sustituto con el consentimiento de los demás jugadores.

TIEMPO LIMITADO. — Si se ha convenido una hora fija para jugar y no se ha concluído dentro del tiempo marcado, se suman las anotaciones agregando 300 puntos al lado que tenga un chico ganado.

CARTAS MARCADAS. — Si hay alguna o algunas cartas estropeadas o marcadas de manera que puedan ser reconocidas, se debe cambiar de mazo.

REGLAS DEL BRIDGE CONTRATO

El Bridge Contrato es el juego que hoy en día está en boga en todos los países y se puede decir sin temor a equivocación que es el único juego que se juega de las variaciones del bridge, habiendo sufrido distintas modificaciones desde su invención en el año 1923. Las últimas variaciones son recientes (Abril de 1935). Las reglas que rigen para este juego son más o menos las mismas que para el Auction, con algunas variantes importantes.

Sin embargo, antes de considerarlas, los que recién empiezan a jugar Bridge Contrato, deben observar la diferencia fundamental entre los dos juegos.

El Contrato se anota debajo de la línea, solamente el número de bazas que se ha prometido hacer. Las basas que se hagan extras, se anotarán arriba en la columna de los honores (como premio) pero no sirven pra contarlas respecto al chico.

Ejemplo: La pareja A. y B. prometen dos bazas y cumplen su contrato, haciendo dos bazas más, anotarán de la siguiente manera:

TABLA DE SCORING (Anotaciones)

	A. y B.	Y. y Z.
Columna de Honores	60	
Columna de Bazas	60	

Supongamos que los contrarios doblen esta declaración, es decir que *ellos pretendan que A. y B. nunca podrán cumplir las dos bazas prometidas* y ellos entonces anotarían en su columna de honores el premio que obtuvieran si A. y B. no cumplieran lo prometido; si A. y B. cumplieran, anotarían (A. y B.) de esta manera:

TABLA DE SCORING (Anotaciones)

	A. y B.	Y. y Z.
Columna de Honores		
Columna de Bazas	120	

Si A. y B. no cumplieran su contrato de dos bazas, entonces Y. y Z. anotarían en su columna de honores, como premio tanto como tantas bazas perdieran A. y B. Por ejemplo: si perdieran una baza.

TABLA DE SCORING (Anotaciones)

	A. y B.	Y. y Z.
Columna de Honores		100
Columna de Bazas		

Y si A. y B. no cumplieran ninguna de las bazas prometidas además de anotar 100 puntos por la primera baza perdida y 200 puntos por cada una de las otras que A. y B. perdieran; es decir que si Y. y Z. ganaran 3 bazas, o de otra manera que si A. y B. perdieran 3 bazas anotarían como ya lo hemos visto en el ejemplo anterior, 100 por la primera baza, 200 por la segunda y 200 por la tercera. En total: 500 puntos.

Este rasgo de Contrato ha inducido a las convenciones trazadas para que los compañeros puedan llegar a un contrato de game (chico) o por lo menos a declarar todos los valores de sus manos. En Auction se anota abajo de la línea todas las bazas que se han hecho Y por consiguiente no está en su interés subir la declaración, pero en Contrato es muy irritante ver que usted y su compañero, pudieron haber llegado a game sin peligro, diciendo cuatro piques o cuatro corazones y mientras tanto se han hecho cinco bazas anotándose solamente dos bazas abajo de la línea (columna de bazas).

Por lo general se trata de declarar tantas bazas como las que se esperan hacer. Las siguientes son las diferencias entre Auction y Contract Bridge.

1. EL GRADO DE LAS DECLARACIONES. — Se usa en el Contrato lo que se conoce por el nombre de declaraciones mayores. Esto es, la declaración de un número mayor de bazas mata la declaración de un número menor independiente del valor del color.

De manera que: "Tres Tréboles" matan "Dos Sin Triunfos".; "Cuatro Tréboles" matan "Tres piques"; "Cinco Tréboles" matan "Cuatro

Corazones", "Cuatro Piques" o "Cuatro Sin Triunfos" y así sucesivamente. Gana el game (el chico) el lado que en una o más manos consiga primero hacer 100 puntos por bazas declaradas y ganadas.

2. COMPAÑEROS. — Para determinar los compañeros y dar las cartas se guía por colores y no por puntos. De manera que el trébol es el palo inferior, cualquier carta en tréboles es inferior a cualquier otra de otro palo. Supongamos que cuatro jugadores sacan una carta cada uno: (1) Rey de tréboles, (2) Dos de corazones, (3) Dama de pique y (4) 5 de diamantes; números 1 y 4 irán de compañeros contra 2 y 3.

El que sacó el Rey de trébol—la carta más baja—tiene derecho a elegir sitio y cartas y le corresponde dar.

3. CARACTER DE VULNERABLE. — El carácter de vulnerable es una cosa enteramene nueva. Un bando está vulnerable cuando ha ganado un chico. Cuando ambos bandos han ganado un chico, ambos están vulnerables. Todos los puntos son más elevados. El chico vale 100 puntos. El partido es ganado por el bando que primero haya ganado dos chicos, pero si el partido se gana en tres chicos, es decir un bando gana dos y el otro uno, el partido vale 500 puntos; pero si un bando gana dos chicos y el otro no ha ganado ningún chico, entonces los puntos por el partido valen 700.

Cuando un lado está vulnerable, las multas por no cumplir son más elevadas.

TABLA DE SCORING (Anotaciones)

Puntos por Baza	No vulnerable			Vulnerable		
	Sin doblar	Doblado	Redoblado	Sin doblar	Doblado	Redoblado
Sin Triunfos (1)	40	80	160	40	80	160
Piques	30	60	120	30	60	120
Corazones	30	60	120	30	60	120
Diamantes	20	40	80	20	40	80
Tréboles	20	40	80	20	40	80
Bazas extras. Valor de Bazas		100	200	Valor de B.	200	400

Bonificación por el Juego:
Por el partido final de dos chicos (Rubber) 700.
Por el partido final de tres chicos (Rubber) 500.

PEQUEÑO SLAM. — Se dá este nombre cuando los compañeros han llegado por medio de sus declaraciones a prometer hacer 6 bazas ya sea en triunfos o en sin triunfos. Es decir que harán todas las bazas menos una. Por cumplir esta declaración hay una bonificación que se verá más adelante en la tabla de honores.

GRAND SLAM.—En este contrato los compañeros han prometido hacer todas las bazas ya sea en triunfos o sin triunfos

(1) Las otras bazas subsiguientes valdrán 30 cada una.

TABLA DE HONORES

Honores en una mano.	
4 Ases en Sin Triunfos	150
5 honores de un palo de triunfo	150
4 honores de un palo de triunfo	100
Pequeño Slam (No vulnerable)	500
Pequeño Slam (vulnerable)	750
Gran Slam (No vulnerable)	750
Gran Slam (Vulnerable)	*1500*

Bazas Perdidas	No Vulnerables			Vulnerables		
	Sin doblar	Doblado	Redoblado	Sin doblar	Doblado	Redoblado
Primera	50	100	200	100	200	400
Segunda y subs.	50	200	400	100	300	600

La tercera, cuarta, etc., valdrán todas; si dobladas no vulnerables 200 puntos cada una. Y si vulnerables 300 puntos. Por ejemplo, 3 bazas dobladas no vulnerables la primera 100, la segunda 200, la tercera 200. Total: 500 puntos, y así sucesivamente se agrega 200 puntos por cada baza más.

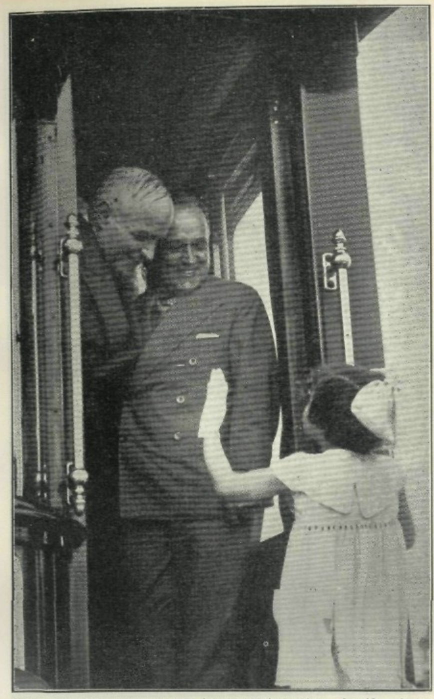
Si vulnerables la primera 200, la segunda 300, a tercera 300. Total: 800 puntos, y así sucesivamente se agregan 300 puntos por cada baza más.

5. RENUNCIO. — *La multa por un renuncio en Contrato difiere de* la del Auction. Si el declarante renuncia, los adversarios pueden, si así lo prefieren, tomar dos bazas, en lugar de 250 puntos arriba de la línea (de la tabla de anotaciones). Estas bazas se anotarán arriba de la línea, si el declarante no ha cumplido su contrato. Cuando el declarante está vulnerable compensa mejor tomarse estas bazas que anotarse puntos por el renuncio. Los puntos por el renuncio 250 en lugar de 100 en Auction.

Cuando los adversarios renuncian el declarante puede tomar dos bazas para cumplir su contrato, a saber: si prometió hacer cuatro bazas en corazones (un contrato de chico) y no cumple su contrato por dos bazas y los adversarios han renunciado, puede tomarles dos bazas, lo cual le haría cumplir su contrato y chico. También si ha declarado un Slam y le faltan dos bazas y un adversario ha renunciado, tomará dos bazas y así hará buena su declaración, cumpliendo su contrato y anotándose la bonificación por el Slam, pero jamás podrá anotar abajo de la línea más bazas de las contratadas. Si ha declarado tres corazones y le falta una baza para cumplir su contrato, puede tomar dos bazas del bando que ha renunciado y anotar una para cumplir su contrato abajo de la línea, pero la otra tiene que ser anotada como una baza extra arriba de la línea, o si quiere puede anotar 250 puntos arriba de la línea en lugar de tomar las bazas.

MANERA DE DECLARAR. — Para tener éxito en Contrato es necesario conocer el "Standard" del valor de las cartas altas.

La siguiente tabla de las bazas honores será una buena guía.



Nada más significativo que esta interesante instantánea obtenida mientras una niña se adelantaba a presentar sus saludos a dos ilustres mandatarios. El semblante de ambos traduce con fidelidad la satisfacción íntima que experimentan frente al gesto de la co.egiala



El equilibrio arquitectónico que tiene, sin duda, la Catedral, se patentiza bien en la gráfica que reproducimos que permite apreciar, en toda su magnitud, la belleza de sus líneas y la armonía de su concepción

TABLA DE BAZAS HONORES

Honores	Valor
A. R. D.	2 bazas
A. R.	2 "
A. D. J.	1 1|2 baza
A. D.	1 1|2 "
R. D. J.	1 1|2 "
A.	1 baza
R. D.	1 "
R. J. 10	1 "
R. J.	1|2 baza
R. X. (1)	1|2 "
D. X. D. X.	1|2 "
D. X. J. X.	Valor más
J. X. J. X.	" "
A. R. D. o A. R. J.	2 bazas y una más
A. J. 10	1 baza y una más
A. J. 10 y R. D. 10	1 baza y media jugable
R. J. X.	1 baza jugable
D. J.	1|2 baza jugable y una más

J. X. con cualquier honor más alto es un valor más.

Nunca se contarán más de dos bazas honores por palo.

1. La declaración inicial de uno en un palo debe demostrar por lo menos la posesión de 2 1|2 bazas honores y cinco por lo menos del palo. Para declarar con un palo de cuatro cartas se necesitan 3 bazas honores.

Entre dos palos declarables elija primero el palo más largo si tiene un honor. Si dos palos son iguales declare primero el de más valor (pique - corazón). Si los dos palos son menores (diamante o trébol) y el trébol es de A. R. declare ese palo.

Si ambos fueran palos de seis cartas se debe declarar el menor aunque no tenga ningún honor, siempre que tenga las bazas honores. Por ejemplo: Con seis corazones al 9 y A. R. y R. de otros palos, declare un corazón.

(1) La respuesta del compañero a una declaración de uno en un palo. Después de la declaración inicial de uno y un paso del adversario el compañero debe ser.

(2) "Paso" si tiene una mano con menos de 1 1|2 bazas y ninguna declaración formal.

(3) Declarar su mano si tiene declaración justa.

(4) Darle un aumento en el palo si tiene tres triunfos encabezados por D. y dos más o cuatro triunfos chicos o cuatro bazas probables.

(5) Dele un aumento en salto si tiene una mano mejor, invitando al compañero a chico.

(1) Significa una carta más chica que un diez.

(6) Niégele con Sin triunfos. Una declaración de uno. Sin triunfos después de una declaración de uno, no indica necesariamente una mano para chico. Si el compañero tiene poco o ningún apoyo en el palo, pero con una mano fuerte, debe declararle Dos sin triunfos, salvo que tenga un palo bueno declarable.

Se debe observar que no se deben hacer saques de debilidad.

2. DECLARACION DE SIN TRIUNFOS.—Los requisitos mínimos para una declaración de sin triunfos original (sin un palo declarable) son 3 bazas honores y una más, distribuídas en tres palos, si se está vulnerable se requieren 4 bazas.

Cuatro bazas probables en todo, todos los palos guardados o cinco bazas probables y tres palos guardados. Un palo guardado es un palo en el cual usted puede hacer una baza si el jugador de su izquierda juega dicho palo.

Una excepción es que una D. X. X. en un palo sea considerado como una toma.

RESPUESTA DEL COMPAÑERO. — Aumente a dos sin triunfos con *2 1|2 bazas honores y ningún palo de cinco declarable. Aumente a tres* sin triunfos con tres bazas honores y ningún palo de cinco declarable.

Quítese (nunca por debilidad) con fuerza proporcional a Dos de un palo de cinco cartas encabezado por Rey o Dama y J. Un saque de tres en un palo es una declaración de fuerza Con una mano de dos palos, saque a cada uno en su turno, salvo que el compañero prefiera el primer palo declarado.

3. DECLARACION DE DOS EN UN PALO POR EL SISTEMA FORZOSO. — La declaración inicial de dos en un palo requiere por lo menos cinco bazas honores en tres palos y siete bazas en total. El objeto es llegar a una declaración de juego o Slam con las dos manos combinadas. Puede ser encabezado por A. D. o A. J. 9. o R. D. 9. o 1 1|2 bazas o mejor.

(A) El compañero aumentará la declaración si tiene apoyo normal con D. X. X. o X. X. X. X. y una baza honor.

(B) Sin el apoyo normal en triunfos, declarará un palo, siempre que tenga cinco cartas encabezado por Rey o D. J. con una baza en otro palo.

(C.) Sin apoyo normal en triunfos y sin ningún palo declarable pero con una baza y media honor, se declararán 3 sin triunfos, esto significa 6 ½ *bazas honores en las dos manos.*

Con 2 1|2 bazas honores declarará 4 sin triunfos y 6 sin triunfos con 3 bazas honores.

(D) Faltándole los valores de los incisos A. B. C. declarará 2 sin triunfos "la respuesta mínima" y como esto no aumenta el contrato y las cinco bazas honores del compañero, deben ser buenas para los dos sin triunfos. Ambos compañeros deben declarar hasta llegar a un contrato de chico, ya sea en el primer palo marcado por el compañero o en un segundo, que podrá declarar, después de la declaración negativa de dos sin triunfos.

4. DECLARACION DE DOS SIN TRIUNFOS. — Cuatro bazas honores y seis bazas probables. Todos los palos protegidos y sin tener una declaración de dos en un palo. Dos sin triunfos no es una declaración

forzosa aunque pide poco apoyo al compañero para una declaración de chico.

RESPUESTA DEL COMPAÑERO. — Declare 3 sin triunfos con un As y J. o con un Rey Dama. Saque en un palo de cinco cartas encabezado por una D. y una baza honor. Declare 3 en un palo mayor (pique o corazón) con un palo pobre de seis cartas y nada más. Declare 4 en palo mayor, compuesto de 6 buenas cartas y nada más.

5. DECLARACION PREVENTIVA DE 3 O MAS.— Una declaración de 3 en palo mayor muestra siete bazas probables. El compañero da un aumento con dos o tres bazas probables. Cuatro en palo mayor demuestra ocho bazas probables (estado vulnerable). Cinco de un palo menor estando vulnerable demuestra 9 bazas seguras. Cuatro en palo menor demuestra 8 bazas. Estas declaraciones son preventivas por lo general sobre declaración de los adversarios y son declaraciones para hacer callar y evitar que lleguen al chico, es un sacrificio de 450 o 500 puntos. Las declaraciones originales de 3 en palo mayor estando vulnerable, demuestran fuerza y el compañero dará un aumento con cualquier cosa y buena distribución.

Ejemplo: A. P. A. R. 9. 6. 3. 2. C. — D. 6. 4. 3. T. A. D. 3.
Compañero: B. P. 8. 5. 4. C. J. 10. 9. 6. 4. D. 2. T. 10. 8. 5. 2.

Una declaración a chico no es una declaración forzosa, por el hecho de haber declarado el límite, tampoco no es una declaración de ¡Alto! pero el compañero puede llegar al Slam si prevee la posibilidad de cumplirlo.

6. DECLARACIONES VULNERABLES POR LOS CUATRO JUGADORES. — Cuando se está vulnerable las declaraciones influyen en el declarante y su compañero, si los adversarios están o no vulnerables. Las multas aumentan 200 en lugar de 100 por dos bazas y 400 en lugar de 200 por cuatro bazas aún mismo que no hayan sido dobladas De manera que una declaración temeraria a chico o Slam no será recompensada por una declaración ocasional y feliz de Slam.

Debiera observrse prudencia y osadía en los verdaderos momentos, así como es también un crimen ser demasiado precavido. Cuando se está vulnerable es mejor tener 1|2 baza honor más, al declarar.

De cualquier modo los requisitos mínimos para las declaraciones deben ser rígidamente observador y aumentado aquellos para las declaraciones preventivas de cuatro.

7. DECLARACIONES DE SLAM. — La invitación a una declaración de Slam se hace de distintas maneras:

(1) Una declaración más alta de chico, cuando sea posible es una invitación real de Slam, el compañero debe dar un aumento por cada baza honor que tenga.

(2) Una declaración en el palo declarado por los contrarios cuando el compañero no ha declarado, o

(2 a) Una declaración en el palo declarado, cuando el compañero ha declarado, demuestra apoyo en el palo del compañero.

Ambas declaraciones garanten que no se perderá ninguna baza en el palo de los adversarios.

(3) Las declaraciones originales de Dos en un palo, cuando ese palo ha sido apoyado por el compañero.

(4) Una declaración en salto, después que el compañero ha hecho una declaración inicial en un palo.

Una declaración en salto es uno más de lo necesario, para elevar la declaración del compañero, pero tiene que ser en otro palo. Sobre un sin triunfos una declaración de tres es una declaración en salto.

TABLA DE SCORING (Anotaciones)

Los compañeros A. y B. han declarado cuatro bazas de piques y tenían ya un chico ganado. Los conrarios tenían nada más que algunos puntos ganados en la columna arriba de la liea, por ejemplo:

1.er EJEMPLO

A. y B.	Y. y Z.	
	50	
700	100	
120		1.er Chico
120		2º Chico
940		
150		Total
790		

Diferencia a favor de A. y B.

2do. EJEMPLO

A. y B.	Y. y Z.	
500	100	Línea
100		1.er Chico
	120	2º Chico
120		3.er chico
720	220	Total
220		
500	Diferencia	

Cumplieron su contrato y anotaron un chico más a su haber, como los contrarics no tenían ningún chico, anotaron una bonificación de 700 puntos, sumando en total 940, puntos, pero como los contrarios tenían a su favor 150 puntos de bonificación, se deducirán éstos y A. y B. habrán ganado 790 puntos. *En el segundo ejemplo la pareja Y. y Z. tenían* un chico ganado y A. y B. jugaron una mano a cuatro piques que ganaron. En este caso A. y B. anotaron como bonificación solamente 500 puntos. Deducidas las ganancias de Y. y Z. la pareja A. y B. ganaron 500 puntos líquidos.





UN DESCALZADOR EFICIENTE

Puede hacerse un buen descalzador con un trozo en forma de cuña cortado de una cubierta de neumático, segun puede verse claramente en el grabado que acompaña estas líneas. Este trozo de cubierta se clavetea a una tabla angosta, y ya tenemos nuestro descalzador.



Recomendamos el empleo de una cubierta del tipo "reforzada" y de tamaño amplio, pues así quedará asegurado el mejor resultado.

COMO AFILAR SERRUCHOS SIN CHIRRIDOS

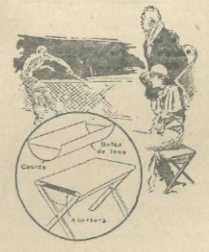
Los molestísimos chirridos que forman el acompañamiento sonoro de la operación de afilar serruchos puede amortiguarse notablemente si se tiene la precaución de colocar un trozo de goma, cortado de alguna cámara de neumático vieja, a cada lado de la hoja del serrucho an-



tes de introducirla en las mandíbulas del torno del banco. Los trozos de goma absorberán la mayor parte de las vibraciones que producen los desagradables chirridos.

BOLSAS PARA BANQUITOS DE VIAJE

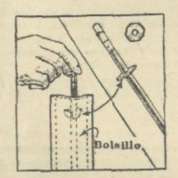
Si a uno de aquellos banquitos plegadizos con asientos de lona se le clava por la parte inferior una bol-



sa de la forma indicada en nuestro grabado, se dispondrá de un sitio comodísimo para depositar ciertos artículos pequeños de uso personal, tales como guantes, carteras, abrigos, etcétera. Esta bolsa prestará incalculables servicios si se suele utilizar el banquito para presenciar espectáculos deportivos en sitios donde no se proveen asientos para el público.

SALVALAPICES

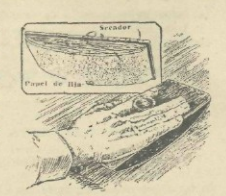
Para evitar que se caigan los lápices cuando uno se agacha, colóquenseles una pequeña arandela de goma que podrá cortarse de alguna cámara de neumático vieja o bien tomarse del tapón de una botella



como las de soda que vienen con cierre hermético. Si se le da a la arandela una forma octogonal, el lápiz difícilmente rodará cuando se le coloque sobre una superficie inclinada. Cuando se inserta el lápiz dentro del bolsillo, los bordes de la arandela se doblarán hacia arriba, haciendo que sea difícil que se caigan.

LIJADOR PRACTICO

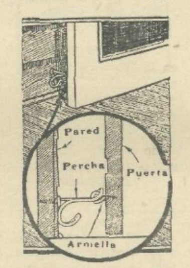
Un portasecante del tipo común para escritorio puede convertirse en un lijador muy útil para lijar superficies irregulares. Para esto bastará



substituir el papel secante por el de lija, colocando varias hojas de éste, que podrán ir arrancándose a medida que se vayan gastando.

SUJETA PUERTAS IMPROVISADO

Cualquiera puede confeccionar el práctico sujetapuertas que muestra nuestro grabado. Para ello basta adqirir una de aquellas perchas comunes de alambre retorcido que se venden en las ferreterías por pocos centésimos y atornillarla a la pared



de la casa en línea con el batiente de la puerta abierta. También hará falta una armella para atornillar en

el marco de la puerta, a fin de que se trabe con la parte superior de la puerta. La presión que ejercerá la percha sobre la armella mantendrá la puerta abierta, evitando que se golpee, pero un ligero tirón a ésta hará zafar la armella cuando se la desee cerrar.

PRACTICO ENHEBRADOR DE AGUJAS

Se puede facilitar notablemente la tarea de enhebrar una aguja con ayuda de una tarjeta de visita o trozo de papel fuerte. Se dobla la tarjeta por la mitad, haciendo pasar la aguja exactamente por el doblez, de manera que quede en la posición que indica nuestro grabado, teniendo cuidado de que el ojo de la aguja quede perpendicular al doblez. En



esta posición es cosa sencillísima hacer deslizar el hilo por la ranura del doblez que lo guiará directamente a través del ojo de la aguja.

Inflamación de las patas de los caballos

Puede atribuirse este inconveniente a una sobrealimentación en la época de descanso, lo que da lugar a una plétora sanguínea. Sometidos luego a trabajos fuertes, los equinos faltos de entrenamiento, alternando con estabulación en "boxes" o atados durante las noches, suelen provocar estas inflamaciones o "edemas", motivadas por mala circulación o por una tensión demasiado alta, de venas y arterias, lo que da lugar a transvasaciones que se ven traducidas en el aumento de volumen del miembro.

Si sus caballos tuviesen alta fiebre (40 o 41 grados), no comieran, demostrando mucha tristeza, podría tratarse de tifoidea equina, lo que es común, pues no podrían, entonces, trabajar.

Tratamiento: purga de sulfato de magnesia, 700 gramos; dieta verde por tres días, sueltos a campo. Seguir racionando con abundancia de verde, y disminuir las raciones de grano a la mitad. Disminuir el trabajo a su mínimo, para ir aumentándolo paulatinamente.

EL SULFATO DE NICOTINA

UNA INDUSTRIA DERIVADA DEL TABACO

Por el Agr. MARIO P. SKIADARESSIS

Inspector Técnico de la Dirección de Agricultura de la Argentina

SEGUN los datos que consignan las tablas estadísticas, el país invierte anualmente para sus necesidades agropecuarias, la suma de $ 11.522.472 m|n. en adquisición de insecticidas y antisárnicos, de los cuales $ 2.531.672 m|n. son productos nacionales, en cuya fabricación se emplea un 50 % de materia prima extranjera y el restante, $ 8.990.800 m|n., productos importados.

Las cifras que acabo de exponer demuestran elocuentemente que nuestro país es un mercado excelente para tales productos y será aún de mejores perspectivas para un futuro muy próximo, pues a medida que sus industrias agropecuàrias se perfeccionan, mayores exigencias se presentarán para mantener un estado de sanidad satisfactorio.

Así que, la implantación de una industria de antisárnicos e insecticidas en nuestro país, encontrará condiciones óptimas para su desenvolvimiento, tanto por las razones que acabo de mencionar, es decir, seguridad de venta, como por la facilidad de conseguir materia prima en abundancia, barata y de propiedades insecticidas indiscutibles.

Me refiero a la "nicotina", que gracias a su eficacia y fácil empleo, constituye un poderoso auxiliar en la lucha contra los insectos que atacan las plantas y los animales domésticos.

Hasta el presente el uso de antisárnicos e insecticidas, a base de este alcaloide, es muy limitado en nuestro país y la causa debe atribuirse, por una parte a la falta de producción nacional, y por otra al elevado precio de los productos importados, que los coloca en condiciones de competencia desventajosa, frente a sus congéneres de origen inorgánico.

Este inconveniente se ha presentado en todos los países, hoy grandes productores de preparados nicotinosos; la falta de procedimientos científicos para obtener una producción suficiente

de extractos concentrados, bien dosados y de fácil conservación, ha sido la causa de que se usaran cantidades limitadas. Sin embargo, a medida que se elaboraban productos nicotinosos, con concentración de 4-6 % de alcaloide, obtenidos en los líquidos provenientes del lavado de los tabacos y de los desechos manufactureros, y no obstante su eficiente purificación el consumo aumentaba cada vez más.

Posteriormente se han obtenido productos de mayor concentración, bien dosados, pero aun de defectuosa conservación y en cantidad insuficiente para abastecer la demanda, hasta que en estos últimos años, después de estudios serios, se han conseguido soluciones nicotinosas sumamente concentradas (60-95 %) y de sulfato de nicotina del 25 al 50 % de alcaloide, lo que ha dado lugar a una creciente industria química de porvenir brillante.

Los Estados Unidos, Alemania, Francia, Italia, Grecia, etc., poseen industrias de sulfato de nicotina, capaces de abastecer las necesidades agropecuarias de sus respectivos países y hasta exportar cantidades respetables.

Disponiendo actualmente de conocimientos científicos y de procedimientos mecánicos muy perfeccionados por una parte, y por otra la seguridad del mercado, y la facilidad de obtener materia prima abundante y barata, repito que es posible la implantación de una industria más en el país.

SULFATO DE NICOTINA

La mejor forma de obtener un producto de buena conservación y dosaje, es la de sulfato de nicotina cuya preparación describiré en líneas generales, dado el limitado espacio, que se dispone.

Para facilitar la comprensión de los procedimientos que se emplean en la preparación del producto en cuestión, creo necesaria una somera descripción de la nicotina y los materiales que la proporcionan.

La nicotina es el alcaloide que contienen los órganos de las plantas pertenecientes a la Nicotianáceas, y en mayor proporción en las hojas. Se encuentra combinada con ácidos orgánicos (cítrico y málico) en distintas proporciones, según la variedad, suelo, época, prácticas culturales, etc.

En términos generales, las variedades de la "Nicotina rústica" son las más ricas en alcaloides (4-10 %) y se cultivan exclu-

sivamente para este fin; no obstante, las de la "Nicotina tabacum" también contienen, aunque en menor proporción (3-5 %), cantidades respetables, especialmente las que producen tabacos obscuros.

La nicotina es una base orgánica diácida, cuya fórmula es C10 H14 N2 y responde a la constitución B. piridil-N. Metil-a-pirolidina; su densidad es a 15° de 1.0011; tiene consistencia aceitosa, incolora, de olor acre y picante una vez calentada. Entra en ebullición a los 247° y destila en la corriente del vapor de agua sin alterarse. Es soluble en el agua como en todos los disolventes orgánicos corrientes; se reduce su solubilidad en presencia de soluciones minerales salinas (cloruros alcalinos), propiedad que es utilizada en los laboratorios para efectuar los análisis y en la industria para extraer el alcance de los jugos nicotinosos que lo contienen.

Se combina con los ácidos minerales para formar sales solubles en el agua, pero a menudo insolubles en los disolventes orgánicos, propiedad que se aprovecha industrialmente para obtener sulfato de nicotina en soluciones concentradas, atacando los líquidos nicotinosos con el ácido sulfúrico.

PROCEDIMIENTOS EMPLEADOS

Hay tres formas para obtener industrialmente el sulfato de nicotina.

1° **Extracción directa;**
2° **Extracción con vapor, y**
3° **Extracción indirecta con disolventes.**

Extracción directa. — Está basada en la gran solubilidad del alcaloide (nicotina) en los disolventes industriales. Consiste en libertar previamente la base orgánica mediante un álcali, cal o soda, para después extraerla empleando un disolvente (trielina).

Las experiencias efectuadas han demostrado que este procedimiento, industrialmente es inadecuado, pues las substancias resinosa, cerosas, grasas y lipoideas, no permiten una separación fácil y completa, escapando con las aguas de lavado, porcentajes considerables de nicotina. Además, requiere excesivo empleo de disolventes y vapor, en el contínuo recalentamiento y destilación, por lo que resulta antieconómico y poco práctico.

Extracción a vapor. — Se aprovecha la propiedad que posee la nicotina, de destilar en corrientes de vapor de agua. Natural-

mente, este procedimiento requiere excesivo empleo de vapor, por eso es aconsajable solamente para las regiones que disponen de abundante combustible.

En Diemen (Alemania) funciona una instalación industrial con aparatos inventados por el ingeniero Knoth. Los resultados que se obtienen son muy satisfactorios; el único inconveniente que se le puede achacar, es la excesiva cantidad de combustible que necesita, pues una instalación capaz de elaborar diariamente 10 toneladas de desechos de hojas de tabaco, con un tenor de 2-3 por ciento de alcaloide, necesita carbón a razón de 500 kilos, para cada 1.000 kilos de materia prima elaborada.

Extracción indirecta. — Consiste en extraer el alcaloide de los líquidos nicotinosos después de eliminar los demás elementos que contiene, empleando disolventes no miscibles (petróleo, bencina, trielina, aceite de vaselina, etc.)

Esta forma de extracción es más económica, por exigir menos combustibles y de resultados industriales tan buenos que los monopolios de tabaco de Francia e Italia, le han adoptado hace ya muchos años.

Los procedimientos de elaboración que hasta el presente se utilizan industrialmente son tres, que a pesar de utilizar el mismo sistema de extracción, difieren entre sí por su funcionamiento como por los disolventes que emplean.

1º El del doctor Schloesing adoptado por el monopolio francés.

2º El del doctor Palmieri, por la Regia Italiana; y,

3º El del doctor Bernardini, que funciona desde hace varios años en la "Manufactura Tabacos de Venecia".

Procedimiento Schloesing. — Funciona en Cahors, Lot et Garrone (Francia), donde está establecida la concentración de tabacos más importantes del monopolio francés. Con este procedimiento se efectúa la extracción comenzando por agotar la materia prima en baterías de difusores, sometiéndola al proceso de maceración y lavajes enérgicos. Los líquidos así obtenidos son purificados por medio de soda cáustica a 40º Baumé y una lechada de cal, y después de un reposo de 48 horas los transportan para mezclarlos con el disolvente (petróleo) lo más íntimamente posible, procurando evitar emulsiones. En esta forma el petróleo llega a apoderarse del 80 % del alcaloide, más o menos, tratándose de líquidos cuyo tenor no sea de 0,07 a 1 %. Seguidamente atacan el petróleo cargado de nicotina, con ácido sulfúrico a 35º

Baumé, el cual se apodera de la nicotina, dejando en libertad el disolvente para ser utilizado en las operaciones posteriores.

Las máquinarias que se emplean son: para agotar la materia prima, baterías de toneles de 500 litros de capacidad cada uno; para la purificación de los líquidos nicotinosos, piletas cuya capacidad es de 6.000 litros. Es un aparato "extractor" donde entrando por un lado el líquido nicotinoso y por el otro disolvente (petróleo) en corrientes contrarias, se mezclan íntimamente hasta agotar el líquido nicotinoso, y por último en otro aparato denominado "batidor" se fija el alcaloide.

Procedimiento del doctor Palmieri. — Difiere del anterior porque emplea para agotar la materia prima y purificar el hidrato de calcio en polvo y sal de cocina, y agota los líquidos nicotinosos con el disolvente aceite de vaselina, que aunque no es de la eficacia del petróleo ofrece la ventaja de no ser inflamable y fija el alcaloide con ácido sulfúrico.

Los aparatos que se emplean en este procedimiento que funciona en circuito cerrado y en dependencia íntima son **el levigador, perforador y colector.**

El levigador y el perforador constituyen dos vasos que se comunican entre sí por su parte inferior. En el levigador se pone el tabaco, el hidrato de calcio en polvo y el agua saturada de sal común y se deja en reposo durante 12 horas. El perforador está lleno de aceite de vaselina, así que las dos columnas de los líquidos no miscibles, buscando su nivel se equilibran.

Los líquidos del levigador pasan al perforador, atravesando la masa del disolvente (aceite de vaselina), el que se apodera de la nicotina y los líquidos que la contenían, ya agotados, pasan por un filtro de arena y se van a una pileta para ser nuevamente utilizados.

El disolvente cargado con el alcaloide entra en el colector que está cargado con ácido sulfúrico se apodera de la nicotina para formar el sulfato que ocupará la parte inferior del colector de donde se recoge y envasa.

Procedimiento del doctor Bernardini. — Es muy semejante al del doctor Schlöesing, pues para agotar la materia prima emplea una batería de 10-12 difusores y para lixiviante utiliza la mitad de los líquidos agotados y el resto con agua que ha servido para el lavado de los difusores.

Para purificar, sala el líquido nicotinoso con cloruro de sodio a razón de 10 % y emplea para cada 1.000 litros de líquido, 40

de lechada de cal a 26-28° Baumé y 10 litros de soda cáustica a 36° Baumé (tratándose de líquidos muy ricos en alcaloide, la proporción de soda debe doblarse).

Para agotar el líquido nicotinoso utiliza el disolvente petróleo, pero en un aparato denominado "torre de scambio", que es donde reside la diferencia esencial al procedimiento Schlóesing. Somete la circulación de los dos líquidos no miscibles, en corrientes opuestas, lo mismo que el "extractor" de Schlöesing y el "perforador" de Palmieri, pero parece que por su funcionamiento especial se consigue un contacto superficial más íntimo entre el líquido nicotinoso y disolvente, sin temor a emulsionarse.

Para la fijación del alcaloide, se emplea o un "batidor" de Schlöesing o una "torre de scambio", igual a la utilizada para agotar el líquido nicotinoso, substituyendo los discos con paletas agitadoras construídas enteramente de plomo.

Todos estos procedimientos y otros que omito describir por no diferir mayormente, proporcionan un rendimiento más o menos igual; así, por ejemplo, el de Schlöesing, con materia prima cuyo contenido es de 2 % de nicotina, extrae 75-80 % el del ingeniero Knoth con el 2-3 % garantiza el 90 %, el del Palmieri, con material de 1,5 a 2 %, el 80-85 %y el de Bernardini ha podido extraer 80 % de materiales pobres y hasta el 90 % elaborando hojas de "Nicotiana rustica".

Hongos que atacan a la langosta voladora

POR EL ING. JUAN B. MARCHIONATTO

ENTRE los enemigos naturales que tiene la langosta voladora en nuestro país, debemos señalar la acción funesta de los hongos y especialmente los conocidos vulgarmente con los nombres de "hongo de Carcarañá" y "hongo verde".

EL HONGO DE CARCARAÑA. (**Beauveria globulifera**, [Speg.] Picard), fué descubierto en el año 1897, en los alrededores de la ciudad de Carcarañá (provincia de Santa Fé), pero su exacta determinación es relativamente reciente.

Las langostas atacadas por el "hongo de Carcarañá" bus-

can con preferencia los sitios obscuros para morir, escondiéndose entre la hierba, en medio del follaje denso y húmedo. En estas condiciones los insectos, que al morir toman un color rojizo, después de varios días de producirse la muerte se cubren de un abundante moho blanco, que sale al exterior por los espacios intersegmentales o "coyunturas", que puede extenderse por todo el cuerpo y que toma finalmente un color amarillo-pálido, al formarse los esporos que utiliza el hongo para propagarse.

EL HONGO VERDE (**Sporotrichum paranense, March.**) es una especie mucho más común que la anterior, pero su existencia quedó ignorada hasta el año 1932, en que la División de Fitopatología del Ministerio de Agricultura Argentino hizo conocer datos muy interesantes referentes a la biología, crianza artificial e importancia de este parásito como auxiliar del hombre.

Las langostas atacadas por el "hongo verde" adquieren al morir un color rojo de laca, muy característico, su cuerpo se endurece y el abdomen se aplana notablemente; después de varios días, los cadáveres, particularmente en la región de la cabeza, del *tórax y las patas, se ponen blanco-nacarados, y en el* interior del cuerpo, los órganos disecados terminan por revestirse con una abundante eflorescencia verde esmeralda, constituída por los esporos del hongo.

Las langostas enfermas parecen ir en busca de la luz; suben a las plantas y quedan generalmente prendidas a ellas por sus patas al sorprenderlas la muerte. El viento y otras circunstancias accidentales, las hacen posteriormente caer y entonces los cadáveres pueden verse amontonados al pie de los árboles.

EL HONGO DE CARCARAÑA, además de la langosta ataca a otros insectos y es por ello que se lo puede hallar todos los años en diversos lugares de la República. El HONGO VERDE parasita sólo a la langosta, y, por lo tanto, únicamente se le encuentra en aquellos lugares que fueron infestados por las mangas.

En 1933 el Hongo verde produjo verdaderas epizootias en las langostas estacionadas en el norte durante el otoño; en el corriente año este hongo se trata de utilizarlo para provocar artificialmente las infecciones de las mangas.

¿Qué és el Seguro Vida Entera?

1º EL CONTRATO MAS CLARO, MAS LIBERAL;
2º EL DE MAYORES PRIVILEGIOS;
3º EL DE PRIMAS MAS BAJAS.



El asegurado tiene:

I Libertad absoluta para viajar.

II No hay limitación de ocupación ni residencia.

III La póliza del Banco no es caducante.

IV Puede solicitarse la rehabilitación SIEMPRE y después de tres años de vigencia:

a) DA DERECHO A PRESTAMOS.

b) PUEDE SER CONVERTIDO EN SEGURO SALDADO.

c) PUEDE SER TRANSFORMADO EN SEGURO PROLONGADO.

ENSAYOS SOCIOLOGICOS

CULTURA Y EDUCACION, FACTORES NECESARIOS

LA cultura no es si no producto condensado de la educación unido a otros fenómenos del orden psicilógico como lo son principalmente la mentalidad humana, y lo que corrientemente entendemos por instrucción. Estas tres condiciones básicas, y que como en los pueblos europeos, y no sin tomar en cuenta algunos de nuestra América desenvuelven conjuntamente sus energías hacia un fin, (y que llamaremos el grado posible de felicidad humana) podemos decir sin perjuicio alguno que es un pueblo, Estado, o Nación culta.

Naturalmente, cuando dichos factores forman un solo bloque, están indicando de manera aguda, penetrante y concisa al resto de la humanidad pensante, que las rutas u orientaciones que debe de seguir, son éstas o aquellas necesariamente. Es pues algo que a determinados elementos sociales directores de todas *las tendencias contra-actualistas, no se les escapa de vista*; y de ahí, que como consecuencia de la misma evolución social, que nunca guarda un plano de estabilidad y principalmente dentro de los fenómenos sociales, que se delinien los derroteros que deben de seguirse, sea cual fuere el resultado a que conduzca la nueva psicología, generalizada ya en la conciencia de los conglomerados.

La resultante, pues, de estas revoluciones psíquicas, es el cambio de ideología, y, al decir ideología en su sentido amplio, abarca un sinnúmero de años y quizás de siglos, de todo un trabajo intelectual acucioso que se ha ido formando lentamente a través del tiempo y del espacio. Por ello precisamente, es tan difícil cambiar las tendencias de los pueblos de una manera violenta e intempestiva; pues las creencias morales y religiosas de cualquiera índole que sean, y que siempre han regido desde sus principios a la humanidad, son algo así como una soldadura divina, sobrenatural, que es difícil de romperla o de substituirla inmediatamente por otra. Esta es la lucha inteligente que nuestros sociólogos se proponen, cuando la humanidad siente esas necesidades elementales que se llaman naturales; pues al pasar a las que denominaremos del orden trascendental, la cuestión cambia totalmente: pues si bien la humanidad está orientada por sabios mentores perfectamente compenetrados de su misión, saben o



La ciudad se va enriqueciendo constantemente con edificios públicos y privados que le van dando aspecto monumental. El edificio de la Aduana destaca entre ellos



La figura imponente del general José Gervasio Artigas moldeada en el bronce para exteriorizar la gratitud de todo un pueblo

más bien se dan cuenta, hasta dónde es posible considerar el máximo de las nuevas doctrinas, sus efectos y consecuencias. Pero luego de ésto, viene algo más grave, y es que nunca puede haber equilibrio entre la mayor cantidad de elemento humano, incomprensible a esta clase de fenómenos; y de ahí, que parezca absurda tal o cual doctrina, y la generalidad lejos de pensar, meditar o de estudiar, hasta donde puede llegar el entendimiento húmano, ya sean en beneficio o perjuicio de la sociedad, se deja llevar por el sentimentalismo, apasionamiento, o egoismo de las nuevas orientaciones.

Se impone, pues, para el sociólogo, una misión tan difícil, que de no ser ayudado por discípulos sinceros, en materia de divulgación y de comprensión, se puede predecir que el único horizonte que se perfila en esta lucha, es el fracaso; pues las masas de manera inconsciente y entendiendo a su manera de ser las doctrinas se permiten (y sin considerar el grado de responsabilidad social) emitir unos juicios, definiciones y alcances, que son del todo imposibles, desnaturalizando los fundamentos básicos en que han sido inspiradas. Pero, el caso no llega hasta aquí, cuando la incomprensión de las masas, dado a su idiosincracia, lejos de dar las justas apreciaciones de fidelidad, obran en la forma que ya indicamos, sin considerar la resultante observativa de las crisis sociales, necesariamente la visión del fracazo es matemática, y conducen al destrozamiento del pensamiento humano y tal vez con ello a la barbarie.

Precisamente, por esta falta de comprensión, o más bien de generalización de los conocimientos y de los hechos sociales directamente al conglomerado, la historia no nos da uno, sino ciento de ejemplos verdaderamente tristes; pues los pueblos lejos de acercarse a la civilización, progreso y por ende a ese grado de bienestar o de felicidad posibles, que la humanidad debe de procurarse en esta efímera lucha por la existencia, se distancian de manera tal, que parece que un diluvio de fuerzas superiores e irresistibles de regresión, los conduce a un estado primitivo.

Todas las escuelas sociológicas, y en especial la biología trascendental, que es lo que constituye el exponente más alto de la psicología, han sido y serán benefactoras para el progreso de la nueva ciencia social; pero ante todo, como algo necesario, no debemos de dejar pasar inadvertida esa gran influencia que el factor cultura ejerce en la sociedad.

GUSTAVO AVILA AREVALO



Tienen un orígen bastante curioso algunas palabras

El uso ha dado paulatinamente a muchos nombres de personas el valor de substantivos comunes. Sabido es que el médico parisiense J. Ignace Guillotin dió su nombre a la guillotina, el profesor S. B. F. Morse a un aparato telegráfico y un alfabeto, Pullmann a un vagón de ferrocarril, Carl Auer von Welsbach a un pico de gas, Jean Nicot a la nicotina, etcétera. Pero hay ejemplos menos conocidos de análogas adaptaciones: el conde Eduardo de Sandwich era un apasionado jugador y, por no separarse de los naipes a la hora de la comida, ideó los panecillos rellenos de carne o queso que hoy llamamos "sandwiches". César de Choiseul, conde de Pralin, era por su parte, aficionado a las golosinas e inventó las almendras tostadas. Más tarde, hizo preparar por su repostero los primeros bombones, que, por eso, se llaman "praliné". El arquitecto Francois Mansard, célebre constructor de la época de Luis XIV de Francia, puso en boga los "techos a la francesa" con las buhardillas de perfil característico que se conocen por "mansardas" y, por fin, fué el escritor Ernest Feuillet, autor de cuentos breves, quien impuso la palabra "feuilleton", a la que corresponde nuestro "folletín".

Todo el mundo sabe que se llama "mercerizado" el algodón que imita a la seda. Pero no todos conocen el origen de la palabra. El vocablo proviene del adjetivo "mercerisé", que se refiere al químico francés Mercer, descubridor del sistema para dar al algodón el brillo de la seda.

La expresión "jazz-band", nacida después de la guerra, es conocida por todos. La mayoría sabe que "band" significa orquesta o banda; pero muchos ignoran el origen de la primera palabra. Parece que el primer trozo clásico de "jazz" fué escrito por el negro W. C. Handy, y que Jasbo Brown lo cantaba y bailaba en una taberna de gente de color de Chicago. Y lo hacía con tanto entusiasmo que el público, fascinado, gritaba: "¡Más Jasbo; más Jas más Jas!" De aquel grito nació el vocablo.

Pieza de convicción

Una curiosa pieza de convicción fué transportada hace poco a los tribunales de Londres, donde se tramitaba un juicio de divorcio. Con la sorpresa consiguiente, los jurados vieron llegar una gran puerta de dormitorio pintada de azul. En el caso en discusión, ciertas observaciones, hechas por el ojo de la llave, tenían mucha importancia, y el acusador había querido demostrar prácticamente la verdad de sus afirma-

ciones. Varias damas integraban dicho jurado; cada una de ellas verificó personalmente la posibilidad de ver a través de la cerradura.

Reloj de noventa cuadrantes

Con motivo de la Exposición de Bruselas que se realizó en 1935, un relojero belga, M. Louis Simmer construyó un reloj monumental que consta de 90 cuadrantes que da todos los datos deseables en materia de horarios y astronomía. Dicho reloj, tiene también un cuadrante para ciegos; es decir, un cuadrante con un disco que repicará ruidosamente las horas.

Nuestro planeta aumenta de masa todos los años

El peso de la Tierra aumenta anualmente en 150 toneladas porque caen en ella diariamente unos 35 millones de fragmentos de estrellas, y en 500 toneladas más en razón de la caída de grandes meteoros que a veces llegan a la superficie en forma de polvo y a veces como monolitos.

El aumento de la masa de la Tierra en los últimos 600.000 años, se calcula en unos 40 millones de toneladas, lo que corresponde a la masa de una montaña cónica de unos 400 metros de diámetro en la base y 200 metros de altura.

Uso curioso del grillo

Hasta ahora a nadie se le había ocurrido la manera de utilizar a los grillos. Estaba reservado a los japoneses el aprovechamiento práctico de los ruidosos insectos. Estos son empleados nada menos que como guardianes. Encerrados en jaulas diminutas cerca de la puerta de una habitación, los grillos interrumpe[n] su estridente canto cuando durant[e] la noche oyen entrar a un extrañ[o]. El repentino silencio despierta a[l] dueño de casa.

Mina de oro

Cuando el escritor Edgar Wallac[e] murió, hace dos años, dejó una su[-]cesión tan enredada como los enig[-]mas policíacos que le valieron cele[-]bridad y fortuna. Diversos acreedo[-]res reclamaron a los herederos, prue[-]bas en mano, no menos de 300.00[0] libras esterlinas. Las propiedades de[l] difundido autor estaban avaluada[s] apenas en 75.000 libras. Actualmente las deudas han podido ser pa[-]gadas y las hipotecas levantadas gra[-]cias a los derechos de autor de Wa[-]llace, que en veinticuatro meses, co[n] novelas, cuentos, piezas de teatro [y] "scenarios" de películas ha pro[-]ducido la suma necesaria.

Newmarket

Newmarket ha sido el centro d[e] la raza caballar durante trescientos años. Jaime I tuvo su corte allí y s[e] interesó tanto en las carreras qu[e] descuidó sus deberes de monarca. Cuando el Parlamento protestó, Jaime I disolviólo manifestando a su pueblo que no debía mezclarse en su[s] preocupaciones acerca del perfeccionamiento de la raza caballar.

La pista de Newmarket es la única de Gran Bretaña donde un rey corrió un caballo y ganó la carrera. El 14 de octubre de 1671, Carlos II corrió contra sus cortesanos en un caballo de raza y ganó. Tres años más tarde repitió la prueba.

Esta sucesión de hechos históricos movió a los fundadores del Jockey Club, en 1750, a escoger Newmarket por cuartel general. Desde ahí se gobierna el "sport" de los reyes.

Nadie que haya merecido una censura en el hipódromo de Newmarket puede tomar parte en una carrera. Esta prohibición se extiende a todo el país. Los porteros están provistos por el Jockey Club de una lista de los nombres de todos aquellos que han merecido una censura en Newmarket.

Es también esta ciudad desde donde la policía secreta del Jockey Club opera.

Crecimiento de las plantas en lugares cerrados

¿Estarán los invernáculos del futuro tan herméticamente cerrados que sea imposible la renovación del aire, a fin de apresurar la madurez de las flores y de las legumbres? Esta posibilidad es sugerida por un experimentador ruso, que ha logrado fabricar un pequeño aparato, absolutamente cerrado, que no permite la entrada del aire. Las pruebas que ha realizado indican que el dióxido de carbono, que las plantas absorben a través de sus hojas, utilizándolo como alimento, es suministrado en suficiente cantidad por la descomposición natural del suelo. La planta prospera dentro del globo y adquiere un esplendor desconocido en el estado natural.

Tiene 118 años

Vive en Córdoba una mujer que es una de las más viejas de la Argentina. Se llama Fulgencia Oviedo. No difiere en nada de las viejecitas que han suministrado una fisonomía clásica a la estilización del dibujo. Tiene el rostro extraordinariamente rugoso, la piel seca, los ojos apagados, el cabello ralo y blanquísimo. Cuenta 118 años. Toda su persona nos produce la sensación de una paz infinita. Es notable el hecho de que no haya sufrido un sólo dolor de cabeza que ella recuerde a lo menos. Sus nietos son 42 y sus bisnietos 6. Entre sus recuerdos más fieles figuran muchas escenas de la ciudad mediterránea diezmada, el año 60, por el cólera. Evoca episodios históricos, la montonera, los caudillos, las luchas militares y todo el desenvolvimiento de la ciudad tradicional que la ha visto nacer y que la conserva aún. Es una apasionada de la música. Las audiciones de radiotelefonía la fascinan. Más notable aún que todo esto es que a sus años es menester cuidarla para impedir que coma los platos más fuertes e indigestos. La carne de cerdo es su manjar predilecto.

Poblada de insectos está la atmósfera a mil metros de altura

Las investigaciones que ha realizado Mr. Coad en avión, durante estos últimos años en los Estados Unidos, han mostrado que existe en la atmósfera una fauna entomológica de una densidad tan grande como su importancia. A su vez M. Lucien Berland ha emprendido en Francia estudios análogos. Pero para ello ha debido proveerse de un dispositivo muy simple que hiciera desde el avión las veces de una red semejante a la de los pescadores. Provisto de esta red ha volado a 1000 metros de altura y ha establecido hechos curiosísimos. Se ha llegado así a la evidencia de que existe, a esa altura una fauna entomológica considerable. En los vuelos efectuados en Saint-Cyr y en Toussus-le Noble, M. Berland ha capturado muchos insectos que pertenecen a las órdenes siguientes: tisanópteros, hemípteros, himenópteros, dípteros, siendo, a lo que parece, estos últimos los más abundantes. Los insectos capturados tie-

nen una talla pequeña: no exceden los dos o tres milímetros. Son malos voladores porque no disponen sino de muy débiles medios de propulsión. Son arrebatados por las corrientes ascensionales de aire que los insectos hábiles para volar pueden resistir fácilmente. El número de ejemplares recogidos hasta ahora no es muy grande.

La atmósfera no está, pues privada de vida. Flotan en ella pequeños animales que, desplazándose con dificultad por sus propios medios, merecen ser considerados como habitantes de la atmósfera.

Lenguaje de comerciantes

Una expresión, empleada por M. León Blum en el Congreso de Toulouse, ha chocado a los militantes socialistas franceses. Hablando de táctica, y, afirmando la necesidad de presentar a las multitudes desconfiadas programas hábilmente renovados, se expresó en estos términos:

—Hay que "variar las vidrieras".

—Ya no es un jefe de partido — murmuraron los jóvenes intelectuales del partido indignados ante esa forma de hablar "inspirado por el mercantilismo"— no es más que un jefe de sección de una tienda de novedades. En vez de recomendarnos hacer propaganda, dentro de poco nos aconsejará que "anunciemos el artículo".

En el siglo XVI fué inventado el paracaídas

En aguafuertes y dibujos del siglo XVI se ven ya paracaídas, lo cual revela que este aparato fué conocido antes del invento del globo. Leonardo de Vinci ideó un paracaídas de forma rectangular con el cual decía que un hombre podía dejarse caer sin peligro de cualquier altura. En el libro de máquinas nuevas de Veranzio, publicado en el año 1595 hay un grabado que representa a un paracaidista cayendo de una torre. En 1783, un francés llamado Le Normand se arrojó de lo alto de un tilo, provisto de dos grandes paraguas y, un año más tarde, recomendó utilizar solamente un paraguas, cosa que nadie hizo por cierto. El 23 de agosto de 1786, Blanchard hizo, con éxito la prueba de dejar caer al suelo a un ternero sostenido por un paracaídas. El primer hombre que se arrojó en la misma forma de un globo fué Jacques Garnerin, quien realizó la hazaña el 22 de octubre de 1797, doscientos años después del invento de Leonardo.

Astros y destinos

¿Existe, como lo enseñaba Pitágoras, una relación estrecha entre la armonía de las esferas y la música humana? ¿Tiene cada ser humano su sonido particular como cada astro tiene una onda que conjugada con las otras notas constituye la inmensa armonía del universo? En todas las épocas ha habido quien contesta afirmativamente a estas preguntas. El sabio ingeniero y matemático M. Rougie formula algunas proposiciones en su libro "Planétes y Destins" para concluir que hay un paralelismo estrecho entre la evolución planetaria y el desenvolvimiento terrestre y humano; sometido este último a las condiciones de las influencias de *Neptuno*, *de Urano*, *de Saturno*, de Júpiter y de los otros planetas. Según el autor del volumen que acabamos de citar, el europeo, como el chino, el egipcio, el persa, el japonés, encarna un sonido individual, un número, según la palabra de los antiguos: "El Número, destino de una individualidad —agrega el autor— el sonido individual no desaparecen

con la muerte de un ser. Los antiguos que conocían esta realidad se dirigían, como verdaderos astrólogos al mundo estelar, no solamente para estar instruídos del destino de una criatura, sino para buscar las causas de las armonías musicales. El tono determinado que le ha sido acordado a esta criatura no representa sino un eco debilísimo de esta armonía de las esferas. Sólo se comprende la "Ciencia de los Números o de los Destinos de Pitágoras" bajo esta luz. La humanidad resulta así una monstruosa orquesta, parte infinitesimal, sin embargo, de la infinita orquesta de los mundos. Es una lástima que no podamos escuchar música tanta. Pero... ¿podríamos, siendo nosotros un sonido más en esa armonía?

El enemigo de las bibliotecas

El atropos es un animal que mide un poco más de un milímetro de longitud. Se vincula al grupo de los procidos, minúsculos insectos, más grandes, sin embargo, que este de que tratamos. Todos pertenecen a la familia de los neurópteros.

El atropos es bastante alargado, aplastado, de un gris amarillento, de patas posteriores muy gruesas, de antenas largas. Es excesivamente ágil, se desplaza rápidamente, trepa con facilidad por las superficies verticales. Busca la obscuridad y los papeles viejos, sabe deslizarse entre las hojas e introducirse en el lomo de los libros, pero lo que prefiere explorar son los cartones que contienen insectos, sobre todo cuando las colecciones han sido abandonadas.

Entonces penetra bajo las cubiertas, entra en las cajas, circula de un tomo al otro, royendo las partes tiernas de los bichos. Ataca sobre todo a las mariposas, a las cuales les corta las franjas y partes de las alas lo que no le impide atacar el abdómen y el tórax.

Cuando su voracidad no encuentra materias animales, se satisface con el papel. Se siente muy feliz cuando puede desmigajar una etiqueta húmeda aun. Excepto los grandes perjuicios que produce en las colecciones, es casi inofensivo. Descubre a veces su alimento en el polvo que se acumula sobre los rincones obscuros y abandonados de nuestras habitaciones.

La enseñanza del piano

Para la enseñanza colectiva del piano, se dispone ahora de un instrumento múltiple que consiste esencialmente en una caja sonora de funcionamiento eléctrico, provista de varios teclados individuales, colocados en pupitres especiales, distantes uno de otro. Cada alumno toca en su propio teclado y, por medio de un fichero conectado con todos los pupitres, el maestro puede hacer que se toque el piano desde uno, varios o todos los teclados a la vez. Por ejemplo, hará que todos los alumnos ejecuten la misma composición, pero sólo dejará que uno de ellos ponga realmente en movimiento la caja sonora. Después de hacer tocar un momento en esa forma, puede conectar el instrumento con otro teclado, y así sucesivamente. De este modo, los alumnos no saben cual de los teclados es el que hace funcionar el piano en determinado instante.

Beethoven y el servicio doméstico

.Beethoven acostumbraba, no solamente a tomar nota de sus partituras, sino también de los menores acontecimientos de su vida. Las ano-

taciones siguientes prueban con elocuencia que si Beethoven era un maestro de la música, no ejercía mucho ascendiente sobre su servicio doméstico.

31 de enero: Despedí la sirvienta.
15 de febrero: Tomé una cocinera.
8 de marzo: Despedí la cocinera.
22 de marzo: Tomé un sirviente.
Despedí al sirviente.
16 de mayo: Despedí al sirviente.
30 de mayo: Tomé una criada.
1 de julio: Tomé una cocinera.
8 de Julio: La cocinera se va. Cuatro días execrables. Comí en Lerchendeld.
29 de agosto: Despedí la criada.
6 de setiembre: Tomé una criada.
16 de setiembre: Despedí la criada.

Es de creer que entre todas estas inquietudes domésticas, abandonado por los sirvientes, preocupado por el servicio de la casa, el gran músico encontraba tiempo para componer sus obras maestras.

Para "registrar" a los presos se ha inventado un aparato eléctrico

Armas y objetos de acero o metal que oculten los presos entre sus ropas podrán ser descubiertas inmediatamente, en adelante, gracias a un equipo eléctrico recientemente inventado para "registrar" a los detenidos. Con tal objeto se hace pasar a los presos, en fila india, entre una barrera y una pared provista de una placa sensible. Un timbre de alarma suena en cuanto la electricidad descubre la presencia de piezas metálicas en la ropa de los presos. Luego, los guardianes, por medio de una pequeña bobina de mano, descubren rápidamente el sitio exacto en que está oculto el objeto prohibido. Con ese equipo, los carceleros hallarán sin dificultad las pistolas, los cuchillos, las sierras o las limas que hayan conseguido los presos para tratar de evadirse.

Efecto de la crisis: pagó con una vaca la suscripción del diario

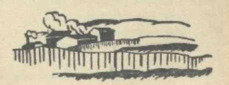
Mr. Ewing Herbert, director de "The Hiawatha World", Kansas, Estados Unidos, ha sufrido las alzas y las bajas de la economía de Kansas y como casi todos los directores de los periódicos de provincias, ha aceptado en pago de la suscripción, lo que el lector tenía a su disposición.

Cuando no hay dinero y los suscriptores necesitan tener su diario, este sistema de cambio da excelentes resultados. De este modo Mr. Herbert ha almacenado patatas, nueces, semillas de alfalfa, trigo, jamones ahumados y barriles de "choucrout" en concepto de suscripciones.

Pero hace pocos días un viejo suscriptor se presentó con un caballo.

—Por supuesto, lo acepto —dijo Mr. Herbert.

Al día siguiente otro suscriptor fué a ofrecerle una vaca, y se retiró satisfecho a su casa porque a cambio de ella recibiría el diario, hasta 1945.



Diez cosas que pide la gallina al productor de huevos

Cuando la pobre gallina
sin descanso cacarea,
crea, amigo, le está hablando:
No sea incrédulo, crea.

Escuche lo que le dice,
pues le está dando su queja;
y si le habla su gallina,
escuche, pare la oreja:

1º—Patrón, curucudé:
si me limpias la camita
limpios nuevos te daré.

2.—Patrón, curucudá:
si me renuevas el nido
fresca mi cama será.

3º—Patrón, curucudí:
estuve entre ajos y coles
y feo olor adquirí.

4º—Patrón, curucudó:
dos veces cada semana
al mercado debo ir yo.

5º—Patrón, curucudú:
cámbiame a menudo el nido
pues soy más limpia que tú.

6º—Otra vez curucudá:
(me da vergüenza decirlo...)
El gallo no sirve más.

7º—Otra vez curucudé:
el huevo una vez al día
es preciso recoger.

8º—Otra vez curucudú:
maíz a todas las horas!...
por favor, cambia el menú

9º—Otra vez curucudó:
que bárbaro el chacarero
que mis huevitos lavó.

10º—Y otra vez curucudí:
Los huevitos que están sucios
te los guardas para tí.

Curucudé, cudí, cudá,
Curucudú, cudá y cudé:
Si oyes estos diez pedidos
Más plata te rendiré.

CURA DE MATADURAS

Por el Veterinario Inspector de la División de Zootecnia de la Argentina.
Dr. FERNANDO ROUMIGUIERE

Es imprescindible largar los caballos muy lastimados con heridas viejas durante un tiempo y aplicar el tratamiento siguiente todos los días:

1º Lavar con agua tibia las heridas, limpiarlas de costras y supuraciones, para aplicar luego la siguiente preparación:
Vaselina, 300 gramos — Ictiol, 30 gramos — Alumbre, 15 gramos

2º Modificar el recado, en forma de evitar en la "cruz" y riñones, presiones demasiado intensas por dureza de los "bastos" o mala trabazón.

3º Tener suficientes "matras" y que éstas sean suaves.

4º *Muy importante*: Las costras y supuraciones de las "mataduras", al adherirse a las "matras" o mandiles, forman un conglomerado que al secarse, se ablanda y se pega a todo caballo que se ensille y monte con este recado, provocando nuevas "mataduras". De ahí que muchos han atribuido al mal andar de ciertos jinetes que lastiman todo caballo que utilicen, y el motivo es, simplemente, su montura o recado. Para evitarlo, proveerse de dos "sudaderas" de lona que se interpondrán entre el cuero del caballo y las "matras", lavándolas todos los días y cambiándolas.



5º No dejar nunca un caballo ensillado durante mucho tiempo, sin andar, con la cincha apretada, pues la falta de circulación, donde aprietan los "bastos", suele necrosar la piel (gangrenarla" y dar origen a las "mataduras" o callos tan comunes.

6 Frotar los lomos y rasquetear bien siempre antes de ensillar un caballo, q al largarlo, para evitar el pegoteo del pelo por el sudor y que acumulen las sales que deja la evaporación de aquél que, junto con la tierra que se adhiere, irrita la piel.

El ordeñe a fondo de las lecheras

INFLUENCIAS SOBRE EL VALOR NUTRITIVO DE LA LECHE Y SOBRE LOS BENEFICIOS DEL TAMBO

La extracción parcial o total de la leche que contiene la ubre de la vaca es una de las causas que más influencia tiene sobre la composición y el valor alimenticio de este importante producto.

La leche que el ordeñador va sacando de la ubre contiene un porcentaje cada vez mayor de materia grasa o "gordura". La primera porción extraída, es muy pobre en crema, mientras que la última, llamada entre nosotros "apoyo", contiene una elevada proporción.

Para comprobar esta afirmación, realizamos el análisis de la producción de una vaca dividida en cuatro porciones sucesivas, habiendo obtenido los siguientes resultados:

1ª parte.—2.5 litros; contenía 0.90 por ciento de grasa.
2ª parte.—2.5 litros; contenía 2.50 por ciento de grasa.
3ª parte.—2.5 litros; contenía 5.20 por ciento de grasa
4ª parte.—2.5 litros; contenía 9.90 por ciento de grasa.

Estos resultados demuestran la importancia que tiene el ordeñe a fondo o total.

El ordeñe incompleto es realizado con frecuencia por desidia o incompetencia del encargado de efectuarlo, causando una fuerte disminución del contenido en grasa.

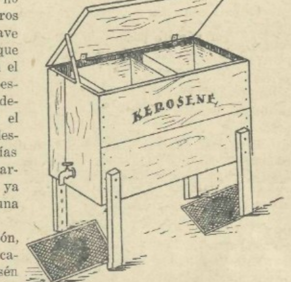
En el caso citado, los 10 litros de leche, o sea la producción total mezclada, contenía 4,5 % de grasa, mientras que las tres primeras porciones, tal como hubiera ocurrido si no se hubiese sacado el "apoyo", dieron solamente 2.85 %.

En otros casos, cuando las vacas no producen una leche de tan buena calidad, la falta del "apoyo" hace bajar el porcentaje de grasa a menos de lo normal y puede dar lugar a que el analizador no prevenido, considere al producto como adulterado, descremado.

Esta falla en el trabajo del tambo, no solamente perjudica el valor nutritivo de la leche sino que merma considerablemente las entradas del tambero, ya que hoy es casi general el pago de la leche en base a su contenido en grasa.

Bebedero a Gotas

Construya usted mismo el bebedero a gotas para sus aves. Es el verdadero ideal por lo económico, práctico e higiénico, pues con el se evita el contagio de ciertas enfermedades, como ser el moquillo, cólera, difteria, etc., cosa que no ocurre con los bebederos comunes, donde el ave para beber tiene que introducir el pico en el agua; además, por estar revestido de madera mantiene fresca el agua y evita que se descomponga en los días calurosos. Por otra parte, ahorra tiempo, ya que basta llenarlo una sola vez por día.



Para su construcción, solo se requiere un cajón de nafta o kerosén con sus dos latas interiores, cuatro trozos de tirantillos que servirán de patas, dos canillas de plomo de las usadas para filtros o de las que vienen munidas las latas de aceite y de marquitos de madera a los que se clavará una malla metálica de media pulgada.

Las canillas se soldarán en cada una de las caras de la lata, a una altura de tres centímetros del fondo, como podrá verse en la figura. A las latas se les dará una mano de alquitrán, lo que facilita su conservación.

En el suelo se practicará un pozo de una profundidad de 50 a 80 centímetros en el lugar donde caen las gotas y se cubrirá con el marquito de madera ya descripto para evitar que las aves tomen el agua del pozo.

La altura de las canillas al suelo será de 40 centímetros y éstas gotearán continuamente para que el ave pueda beber, cosa que aprenderá rápidamente.

COMO OBTENER EXITO EN LA INCUBACION DE POLLOS

POR MORLEY A. JULL

De la Oficina de Industria Animal, Secretaría de Agricultura de los Estados Unidos

(Boletín de la Unión Panamericana.—Noviembre de 1935).

EL objeto principal de la incubación es el de obtener el mayor número posible de polluelos sanos en proporción con la cantidad de huevos que se ponen a empollar. Por lo tanto, debe tenerse presente que para obtener éxito en la incubación se requiere especial cuidado mientras dura ésta, si no se desea correr el riesgo de perder huevos fértiles y de buena calidad que de otra manera habrían producido polluelos sanos y robustos.

Ventajas de las incubadoras.—Las incubadoras deben usarse cuando se desee producir polluelos en una época más temprana o cuando se quieran producir en grandes cantidades. En el caso de las gallinas de la raza Leghorn, que rara vez se echan, es necesario usar incubadoras. En otras razas, criadas especialmente para la producción de huevos, hay escasez de gallinas cluecas cuando los huevos deben incubarse.

En los distintos países de la América Latina hay muchas regiones donde el uso de la incubadora y de la criadora artificial facilitaría a los agricultores el trabajo de incubar y criar polluelos a tiempo para obtener de ellos pollas que comiencen a poner en la primavera siguiente.

Limpieza e higiene en la incubación.—La debida limpieza e higiene son dos asuntos de gran importancia en la incubación de huevos, dado que la falta de ellas puede ocasionar una incubación deficiente y producir una alta mortalidad en la pollada. Los huevos deben estar bien limpios, pues las cáscaras sucias pueden albergar gérmenes de enfermedades. Si se trata de la incubación natural, antes de echar las gallinas deben espolvorearse con floruro de sodio para matarles los piojos. Los nidos también deben mantenerse limpios para librarlos de parásitos. Las incubadoras deben limpiarse bien antes de colocar en ellas los huevos. El interior de la máquina, al igual que las cubetas o cajones de los huevos, deben desinfectarse bien, utilizando un antiséptico eficaz tal como una solución de cresol saponificado.

INCUBACION TEMPRANA

Las pollas Leghorn y las de otras razas semejantes deben comenzar a poner cuando tienen unos seis meses de edad, en tanto que las de razas más pesadas, como las Plymouth Rocks, las Rhode Island Reds y las Wyandottes, a los siete meses de edad. Por lo tanto para poder aprovecharse de los altos precios que tienen los huevos durante el otoño y el invierno, las pollitas deben incubarse con 6 meses de anticipación a la estación de primavera, en el caso de las de raza Leghorn, y con unos 7 meses de anticipación, al tratarse de las razas más pesadas.

Naturalmemnte estas fechas son sólo aproximadas, y lo importante es que el agricultor incube sus polluelos con suficiente anticipación si es que desea obtener los mejores beneficios de la producción de huevos al año siguiente. Se ha demostrado repetidas veces que los polluelos de incubación tardía no se crían tan bien como los de incubación temprana.

La incubación temprana tiene otras ventajas además de las mencionadas anteriormente, tales como la de que los pollos pueden venderse para comerlos asados a principios de la estación, cuando los precios son por lo regular mucho más altos. Por ejemplo, cuando los polluelos se incuban a principios del otoño los machos pueden separarse a comienzos del invierno y venderse para comerlos asados en esa época en que los precios son bastante buenos, por el hecho de que hay escasez de carne fresca de aves. Otra ventaja adicional es la de poder vender los pollos para freir antes de que la producción total llegue al mercado.

Número de huevos que deben incubarse.—El número de huevos que debe incubarse depende de la cantidad de pollas que se quiera obtener. Bajo condiciones ordinarias puede esperarse que incuben como el 60 por ciento de los huevos que se pongan a empollar, de los cuales el criador podrá esperar criar hasta una edad madura por lo menos el 80 por ciento de los polluelos nacidos. Por lo tanto, de cada 100 huevos puestos a incubar se deben obtener por lo menos 50 pollos grandes, de los cuales cerca de la mitad serán machos. Para obtener 25 pollitas ponedoras selectas se deben poner a incubar unos 120 huevos.

Selección y conservación de los huevos.—La selección cuidadosa de los huevos que han de dedicarse a la incubación es un asunto de gran importancia, puesto que de la calidad del huevo elegido depende en gran parte la calidad de la pollada. Para ob-

tener buenos resultados los huevos deben ser fértiles y de buena calidad incubadora, de forma y tamaño uniformes y de cáscara completamente sana.

El tamaño de los huevos es cosa importante en vista de la alta correlación que existe entre éstos y los polluelos que de ellos nacen. Además, el uso contínuo de huevos pequeños para fines de incubación puede ocasionar la pérdida en vigor de las razas de gallinas ponedoras o de cría, o la disminución en el tamaño de los huevos que se destinan a la venta en el mercado. En vista de esto, al elegir los huevos que han de incubarse debe tenerse especialmente en cuenta el tamaño procurando no usar ninguno que pese menos de 2 onzas (60 gramos).

Al tratarse de las razas de gallinas que ponen huevos blancos, debe procurarse que todos los que se elijan para la incubación estén completamente limpios y libres de manchas. Al mismo tiempo deben examinarse cuidadosamente para evitar que estén agrietados, lo cual se hace fácilmente golpeando ligeramente dos de ellos uno contra el otro. Si el sonido que se obtiene es resonante, ambos huevos están en perfecto estado, pero si el sonido es sordo, uno de los dos está roto y no debe usarse para incubación. .

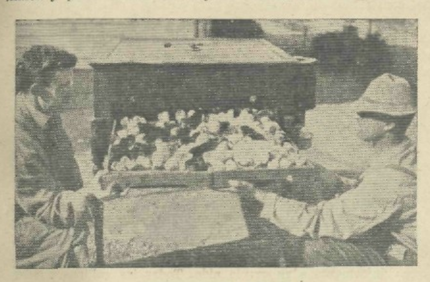
Los huevos que están sucios no deben lavarse, puesto que con ello se les abren los poros y se corre el riesgo de que haya una evaporación excesiva del contenido acuoso durante el proceso de la incubación. Si las cáscaras estuvieren sucias podrán rasparse con un cuchillo o no utilizar dichos huevos.

Los huevos elegidos deben ser siempre frescos, dado que los destinados a la incubación se deterioran rápidamente después de 5 días de puestos. Por lo regular los que tienen 3 semanas o más de edad no incuban jamás.

Otro asunto de especial importancia en la incubación es el de la temperatura a que deben conservarse los huevos antes de utilizarlos, teniendo en cuenta que una alta temperatura es a menudo más perjudicial que una baja.

Como resultado de las varias investigaciones que se han hecho con respecto a la temperatura a que se deben conservar los huevos destinados a la incubación, se ha llegado a la conclusión de que la de 10º centígrados es la mejor. En la estación de verano los huevos deben recogerse con mayor frecuencia y colocarse inmediatamente en un lugar que se mantenga a la temperatura anotada anteriormente. En las regiones donde el termómetro re-

gistre una temperatura menor de 18° bajo cero centígrado a principio de la estación de incubación, los huevos deben recogerse con mayor frecuencia para impedir el desarrollo de embrios anormales y para obtener los mejores resultados de la incubación.



INCUBACION DE POLLOS
Una buena pollada, en la que se pueden ver polluelos de distintas razas

Una vez que se haya prestado la debida atención a la selección y conservación de los huevos, el próximo paso es el de llevar a cabo el trabajo de incubación de tal manera que se obtenga el mayor éxito posible.

INCUBACION NATURAL

La cría natural de pollitos con gallinas cluecas es una costumbre muy común todavía. Para tener éxito se necesitan buenas gallinas cluecas, nidos bien construídos y darle la debida atención a las gallinas durante el período de la incubación.

Las gallinas elegidas para estos fines deben tener bien desarrollado el instinto de la cloquera y ser de un tamaño suficientemente grande para cubrir del todo los huevos que se coloquen en el nido. Por lo general una nidada consta de 11 a 15 huevos, correspondiendo el menor número a las incubaciones que se hacen en tiempo frío y el segundo a las que se hacen en la estación cálida.

Las gallinas de las razas Plymouth Rock, Rhode Island Red

y Wyandotte son las mejores criadoras. No conviene para estos fines confiar mucho en las razas livianas, como por ejemplo la Leghorn.

Los nidos de incubación deben ser de heno, paja fina u hojas, construídos de manera que para entrar a ellos la gallina no tenga que volar ni saltar, y suficientemente amplios para que ella pueda echarse con comodidad y cubrir una camada de huevos sin tener que amontonarlos. Si el nido es hondo los huevos pueden agruparse unos sobre otros y romperse.

Como se dijo anteriormente, las gallinas deben espolvorearse antes del comienzo de la incubación con un insecticida tal como el cloruro de sodío, con el fin de evitar que se llenen de piojos y abandonen el nido. Para espolvorearlas se cogen de las patas con la cabeza hacia abajo, y se les frota bien con porciones pequeñas de insecticida dentro de las plumas y en especial alrededor de la rabadilla..

Las gallinas cluecas deben ponerse a incubar en un cuarto aislado, algo oscuro, fresco y alejado de las casas de las gallinas ponedoras y criadoras. Varias gallinas pueden echarse a un mismo tiempo, pero teniendo cuidado de que cada una de ellas tenga acceso únicamente a su propio nido. Todas las gallinas pueden alimentarse a la vez, pero cada una debe regresar a su propio nido.

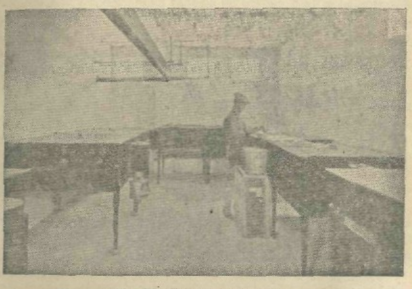
Las gallinas deben echarse después del oscurecer, pues a esa hora están menos excitables que durante el día. Cada gallina debe someterse a una prueba para ver si está realmente clueca, colocándole en el nido dos o tres huevos estériles o artificiales y cuando se eche bien sobre ellos se pueden poner entonces los huevos que va a empollar.

Conviene examinar los nidos de vez en cuando para estar seguro de que ninguno de los huevos se ha roto. En caso de que haya alguno roto, se deben remover cuanto antes los cascarones y la paja del nido que se haya ensuciado, y limpiar los demás huevos con agua caliente para removerles cualquier mancha del huevo roto que tengan.

Las gallinas deben alimentarse con granos duros, tales como maíz, trigo, avena o una mezcla de todos ellos, y darles de vez en cuando hierba fresca. En frente de los nidos manténgase siempre arena y agua pura. Al tiempo de la incubación se las puede dejar echadas después del décimo noveno día, pero hay que evitar que abandonen el nido cuando apenas han nacido los primeros polluelos.

INCUBACION ARTIFICIAL

Selección de la incubadora.—Si se tiene en cuenta que el valor de la incubadora es pequeño comparado con el de los huevos utilizados durante la vida normal de dicha máquina, es una economía mal entendida comprar una que no ofrezca garantía. El tamaño de la incubadora depende de las circunstancias particulares, teniendo en cuenta que una con capacidad para 60 huevos



UNA INCUBADORA MODERNA
Las incubadoras de lámpara de petróleo dan resultados muy satisfactorios

requiere el mismo cuidado que una para 360 huevos. Las incubadoras de unos 400 huevos de capacidad se adaptan muy bien para uso en las granjas. En la actualidad casi todos los criadores compran las de tamaño más grande. Muchos avicultores cuentan con un equipo bastante grande para producir en dos incubaciones todos los pollos que necesitan, con lo cual economizan mucho del tiempo que se requiere para atender a las incubadoras y a las criadoras artificiales y obtienen polluelos de un tamaño más uniforme que los que se producen cuando se hacen muchas incubaciones.

El cuarto de incubación.—El cuarto que mejor se presta para incubar es uno donde la temperatura se mantiene más o menos igual, bien ventilado y donde la atmósfera no sea demasiado

seca. *Varias incubadoras pueden instalarse en un cuarto o en el sótano de la casa, siendo este último mejor generalmente, debido a que está menos expuesto a cambios de temperatura y es por lo regular más húmero.* Cuando se usan incubadoras de mayor capacidad *se deben instalar en un cuarto especialmente construído* para el trabajo de incubación. Este cuarto debe ser suficientemente grande para permitir que la persona encargada del manejo de la incubadora tenga amplio espacio para trabajar, debe tener alrededor de 3 metros de altura; mantenerse a una temperatura de unos 21° centígrados (70° F.) y con una humedad relativa no menor de 70, la cual puede determinarse por medio de un higrómetro. La forma y tamaño del cuarto deben estar en proporción con el tamaño de la incubadora que se ha de instalar en él. Los fabricantes de los distintos aparatos suministran los planos de los cuartos que corresponden al tamaño de las incubadoras. Muchos cuartos de incubación están provistos de un sistema adicional de ventilación fuera del de las ventanas, en tanto que en otros la ventilación está controlada enteramente por dichas ventanas. Las mamparas de muselina o las persianas colocadas en el espacio de las ventanas permiten la buena ventilación, evitando las corrientes directas de aire e impidiendo que el sol refleje sobre las incubadoras. Muchos cuartos de incubación tienen piso de cemento, lo que permite mantenerlos más limpios que los del piso natural o de madera.

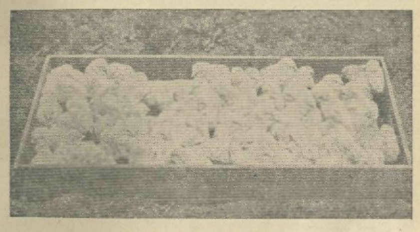
Montaje de la incubadora.—La incubadora debe montarse siguiendo las instrucciones dadas por el fabricante, teniendo cuidado de que quede bien nivelada. Para probar esto puede usarse un nivel de burbuja de aire o colocar un platón de agua sobre la incubadora. El aparato regulador debe funcionar libremente. Si la puerta estuviere muy ajustada no se debe cepillar hasta tanto que todo el aparato esté completamente seco.

***Termómetros.**—Todos los termómetros deben probarse una* una vez al año cotejándolos con un termómetro clínico, que pue*de obtenerse de un médico o en una farmacia.* Para hacer este ensayo se sumergen los termómetros, inclusive el termómetro clínico, en agua caliente, a una temperatura de unos 40° centígrados (103° F.), teniendo cuidado de mantener las ampolletas cerca la una de la otra al mismo nivel dentro del agua. Si los termómetros de incubación están correctos deben marcar la misma temperatura que el termómetro clínico.

Regulación de la temperatura.—Deben siempre seguirse al

pie de la letra las reglas impresas suministradas por el fabricante, hasta tanto la experiencia permita al operario determinar cualesquiera variaciones menores que sean convenientes. El tipo de incubadora grande que genera calor por medio de aire caliente requiere una temperatura más baja que las incubadoras pequeñas o que las grandes del tipo de secciones.

Las siguientes indicaciones pueden ser de utilidad para las personas que manejan las incubadoras del modelo de secciones o compartimentos: Manténgase la incubadora a una temperatura de unos 39ö centígrados (102º F.), por espacio de dos días antes de depositar en ella los huevos. Dado que se requieren varias ho-



INCUBACION DE POLLOS
Una pollada de la raza blanca Leghorn recién salida de la incubadora

ras para que la incubadora vuelva a la temperatura necesaria después de que se han colocado en ella los huevos, el regulador no debe tocarse durante este período. En el transcurso de los 21 días que dura la incubación, la temperatura en la cámara de los huevos debe regularse disminuyendo la llama de la lámpara o ajustando el regulador. La incubadora debe atenderse cuidadosamente para evitar grandes fluctuaciones en la temperatura.

La temperatura correcta que debe mantenerse depende de la posición en que esté el termómetro en la cámara de los huevos. Las instrucciones dadas por el fabricante deben seguirse escrupulosamente, a menos que una larga experiencia indique que pueden mejorarse. La posible necesidad de tener que hacer un cambio de esta naturaleza se debe a que no existe ningún fabricante que pueda construir una máquina y dictar reglas que se adapten

a toda clase de condiciones. Cuando la ampolleta del termómetro está al nivel con la coronilla de los huevos, la temperatura debe mantenerse por lo general entre 38° y 39° centígrados (101½° a 102ö F.) durante la primera semana, entre 39° y 39½° centígrados (02° a 103° F.) la segunda semana, y a 39½° centígrados 103: F.) la tercera semana. Al tiempo de la incubación de los huevos se debe dejar subir la temperatura a 40° centígrados (104° F.) Un termómetro suspendido a unas 2½ centímetros sobre los huevos debe registrar una temperatura de unos 39° a 39½° centígrados (102° a 103° F.) durante las dos primeras semanas y de 40 centígrados (104 F.) la tercera y última semana. En cada incubadora se debe llevar una anotación diaria de la temperatura. En una buena pollada los pollitos comienzan a salir del cascarón en la noche del décimonoveno día, y en la mañana del vigésimo primer día ya habrá nacido toda la nidada.

Cuidado del calentador.—En el caso de las incubadoras calentadas con una lámpara debe usarse siempre petróleo de primera calidad. La lámpara debe limpiarse y llenarse diariamente por la mañana, despabilando la mecha para removerle la parte que esté quemada o cortándole esa parte con unas tijeras. Los quemadores deben mantenerse limpios, y después de terminada cada incubación se deben hervir en agua para limpiarlos completamente. Es conveniente y económico usar una nueva mecha en cada incubación, para evitar el peligro de que la ya usada se acorte demasiado. Antes de limpiar la lámpara se deben voltear los huevos, para que no haya el riesgo de que les pueda caer petróleo encima. Una vez encendida la lámpara puede acontecer que la llama aumente en tamaño, por lo tanto es mejor aguardar unos instantes y regularla a la altura en que debe quedar.

Al tratarse de las incubaciones que se calientan con carbón o con gas, los calentadores deben limpiarse por completo con cierta frecuencia. Los humeros y la tubería deben estar siempre en buenas condiciones para que el calor sea uniforme en todo momento. En el caso de las incubaciones eléctricas todos los aparatos *de calefacción deben inspeccionarse y ensayarse antes de dar co*mienzo a la incubación. Nunca debe permitirse que los alambres eléctricos se mojen, ni que le caiga aceite, mugre o polvo al conmutador.

Posición de los huevos.—Muchos han sido los experimentos que se han hecho para determinar hasta qué punto la posición de los huevos en la incubadora puede influir en los resultados fina-

les de la incubación. En la incubación natural los huevos están puestos de lado, pero como la forma del nido es cóncava la posición actual de ellos tiende a ser oblícua. Teniendo esto en cuenta, algunos fabricantes de incubadoras han obstruído los cajones cóncavos. Otros, sin embargo, los construyen planos y en algunos de éstos se supone que los huevos se coloquen oblícuamente, mientras que en otros los huevos se colocan de canto y un poco apretados, para que se pueda cambiar la posición de los cajones.

Volteo de los huevos.—Durante la incubación es necesario voltear los huevos para impedir que los embriones se adhieran a la membrana del cascarón. No sólo es esencial hacer esto durante los primeros 19 días de la incubación, sino que es conveniente voltearlos con mucha frecuencia. Es especialmente importante voltearlos temprano por la mañana y tarde por la noche para no alargar mucho el período que media entre las dos opeaciones. En las incubadoras del modelo de compartimentos, esta operación es muy sencilla puesto que únicamente requiere que se cambie la posición de las cubetas porta-huevos, utilizando para ello los aparatos especiales que vienen ajustados a la incubadora.

Examen de los huevos.—Los huevos deben probarse en dos ocasiones distintas durante el período de incubación, primero entre el quinto y el séptimo día con el fin de remover todos los huevos estériles y aquellos en que haya muerto el embrión, y segundo entre el décimocuarto y el décimooctavo días para remover los embriones que hayan muerto después del primer examen. Los huevos de cáscara blanca pueden examinarse entre el cuarto y el quinto día; pero el desarrollo del embrión en los de cáscara parda no puede notarse claramente con la ayuda de un ovoscopio sino hasta el séptimo día. Muchos operarios de grandes incubadoras hacen un examen el décimocuarto día con el fin de remover todos los huevos estériles y aquellos en que el embrión haya muerto.

El ensayo deberá hacerse en un cuarto oscuro o mediante un aparato especial que pueda usarse durante el día. Al hacer el ensayo, los huevos se colocan con la extremidad más ancha hacia arriba para poder ver con facilidad el tamaño de la celdilla de aire y el estado del embrión. Los huevos estériles que se ponen en frente del ovoscopio o de otro aparato luminoso aparecen claros. Los huevos fértiles que se examinan como al séptimo día de la incubación muestran una mancha pequeña y oscura que se conoce

con el nombre de embrión, acompañada de una masa de pequeños vasos sanguíneos que se extienden en todas direcciones cuando el germen está vivo. Si el embrión ha muerto, la sangre se aparta del germen y se deposita en los bordes de la yema formando en algunos casos un círculo sanguíneo irregular llamado "anillo sanguíneo".

En el segundo examen, hecho el décimocuarto día, los huevos que contienen embriones sanos y fuertes tienen un color oscuro, están bien llenos y muestran una línea clara de demarcación entre la cámara de aire y el embrión que se desarrolla; en tanto que los huevos en que el germen ha muerto muestran únicamente un desarrollo parcial y carecen de esta línea clara y fácil de distinguir.

Humedad adecuada.—Cuando los huevos se incuban en una incubadora es siempre necesario agregar cierta humedad a la cámara de la incubadora para evitar que se resequen demasiado. Los huevos que se están incubando a una temperatura de unos 37° centígrados (99° F.) en las incubadoras de aire caliente y a 39° centígrados (102° F.) en las de modelo de secciones o compartimientos hay la tendencia natural de que la humedad del huevo se evapore rápidamente si no se provee humedad adicional a la cámara. Por lo tanto, es conveniente colocar platones de agua en el fondo de la incubadora, especialmente en lugares de clima seco. En efecto, si el clima es demasiado seco será provechoso rociar los huevos diariamente con agua caliente, en especial durante la última parte de la incubación.

Cuidado al sacar los polluelos.—Después de pasado el décimo octavo día no debe abrirse la puerta de la incubadora hasta que todos los polluelos hayan nacido. En ningún caso se debe abrir la incubadora para ver el progreso de la incubación, pues esto permite que se escape la humedad y baje la temperatura. La mayor parte de las incubadoras están provistas de una pieza de alambre movible que va colocada al frente de la cubeta o cajón porta-huevos y que se abre una vez terminada la incubación para permitir que los polluelos, a medida que se aproximan al frente de la incubadora, caigan fácilmente al criadero para allí secarse.

Después de terminada la incubación se procede a remover los

cascarones y los huevos estériles y a colocar los polluelos recién nacidos en las cubetas de crianza. La temperatura, tomada al nivel de la cabeza de los polluelos, debe mantenerse a unos 35º centígrados 95º F. hasta que estén listos para pasarlos a las criadoras artificiales. Al hacer el traspaso se debe tener cuidado de colocarlos primero en una caja cubierta, para evitar que se resfríen con el cambio.

EL ORIGEN

—¿De dónde vine? ¿De dónde me recogiste? —preguntaba el niño a su madre.

Y, entre risas y suspiros, le contestó, oprimiéndolo contra su pecho:

—Estabas escondido, como mis deseos en mi corazón.

—Estabas con las muñecas de mi infancia, y cuando moldeaba yo la imagen de mi Dios, cada mañana, eras tú el que hacía y deshacía por placer.

Estabas en el mismo altar que nuestra divinidad familiar. Adorándola, te adoraba a tí.

Has vivido en todas mis esperanzas, en todos mis amores, en mi vida, en la vida de mi madre.

Te has nutrido en la devoción del espíritu inmortal que nos preside.

Cuando joven y soltera, mi alma abría sus pétalos como un perfume alrededor del cual flotaba tu espíritu. Tierno y débil, florecías en mi interior como una luz en el cielo antes de nacer el sol.

Favorito del cielo, hermano de la luz matinal, flotaste en la corriente de la vida universal, para caer, por último, en mi corazón.

Cuando te contemplo me asalta el misterio.

Tú perteneces a todo lo que es mío. De miedo de perderte, te oprimo contra mi pecho.

¿Qué prodigio misterioso permite a mis débiles brazos ceñir el tesoro del mundo?

Rabindranath TAGORE

La Yerba Mate

Influencia de algunos factores en su composicion química

Por el Ing. JACOBO TARABANOFF

Si se examinan detenidamente los datos de los análisis publicados sobre la composición química de la yerba mate, es fácil comprobar diferencias a veces muy notables entre los tenores de un mismo principio analizado. Ello se debe, en parte, a los distintos métodos empleados por sus autores, habiéndose igualmente encontrado grandes diferencias de composición debidas a los diversos tipos de yerba, aún tratándose de los mismos operadores y métodos adoptados.



La discordancia se manifiesta especialmente en el contenido de cafeína. Entre los 80 análisis practicados por el mismo operador con el mismo método e igualdad de condiciones sobre las muestras procedentes de todo el territorio de Misiones, fueron hallados un tenor máximo de 2.200 % y un mínimo de 0.515 % de dicho alcaloide. Los extremos consignados demuestran con claridad que tales diferencias no son debidas al método empleado sino a otros factores.

Las experiencias realizadas para dilucidar las causas de la variación de la composición química y, según ellas cómo pueden mejorarse la composición y calidad del producto, han demostrado que entre los factores que intervienen, algunos son naturales, actuando sobre la composición de las hojas verdes en la planta, de los cuales los principales son: la individualidad, la edad de la planta, de las hojas, etc.; otros factores son artificiales dependiendo exclusivamente del yerbatero, entre ellos la época anual de cosecha, los métodos de elaboración, el grado de luz en la planta, los abonos, etc.

Son conocidos los resultados obtenidos en algunas experiencias realizadas en la Estación Experimental de Loreto (Misiones), de los cuales se desprende el origen de las variaciones producidas en la yerba mate y la importancia que esto encierra en el mejoramiento de la composición y calidad del producto elaborado.



LA CRIA DEL PATO POR EL ING. AGR. HUGO MIATELLO

En la evolución que la agricultura rioplatense ha de sufrir forzosamente para adaptarse a las nuevas condiciones de los mercados del mundo, a los que está subordinada su producción y a las exigencias de la civilización, del progreso y de la crisis, la granja ha de ser su etapa final y ella se habrá generalizado en todo el territorio nacional cuando su población duplicada, constituya bueno y apreciable mercado de consumo interno y cuando, sobre todo, la tierra sea propiedad del que la cultiva y explota. Inútil o insensato es pensar en tantos y tan valiosos progresos que la granja representa, mientras el setenta y cinco por ciento de las explotaciones agrícolas esté en manos de arrendatarios, sinónimo de cultivadores pobres, deprimidos, nómades o embargados. No creemos, como algunos, que todas las chacras nacionales deban transformarse en granjas, pero sí, en todas aquellas partes donde los fáciles, rápidos y económicos medios de transportes lo consientan y donde núcleos de población urbana, densos e importantes, lleguen a ser mercados de consumo local, suficientes y adecuados y en fin, como industria auxiliar de la chacra y como complemento para la alimentación de la familia agrícola. En estas condiciones, la granja, ahora mismo tiene su función, su papel necesario y beneficioso; y de las varias industrias o ramas que forman su plan de organización, la cría de aves ha de ser la más difundida, la más popular, por su fácil y agradable explotación, que se adapta a ser practicada principalmente por la mujer y los niños, en la campaña o en las zonas suburbanas, y también porque, bien o mal es conocida desde antiguo en el litoral y tierra adentro.

En este camino vamos avanzando, aunque sea despacio, y las cifras estadísticas que son los elementos probatorios de todas

nuestras actividades agrícolas o industriales, lo demuestran y confirman. Por ellas vemos que el mayor consumo que hace el pas de productos avícolas es un hecho conocido y patente y, por otra parte, la exportación de aves de corral congeladas, gallinas, pavos, patos, etc., va mejorando igualmente. Es así que en la Argentina, en 1932, fué apenas de un millón de kilos por valor de 610,000 pesos moneda nacional, y el año 1933, alcanzó a casi un millón y medio de kilos, lo que importa casi 900.000 pesos de la misma moneda. Y el otro renglón de la industria avícola — los huevos — también ofrecen en su comercio perspectivas satisfactorias, pues la importación de huevos que nos llegaban en la época que aquí escasean y que en 1931 fué de 5.659.000 kilos, ha bajado en 1932 a 682.000, y en el año pasado, 1933, a 255.614 kilos, lo que quiere decir que nos vamos librando de ese tributo al extranjero y en cambio la explotación del mismo producto va aumentando, aunque sea despacio, pues en 1932 fué de 2.479.000 docenas de huevos y en el siguiente, 1933, llegó a 2.690.000 docenas.

La cría del pato es fácil: las patas son malas cluecas, generalmente, por esto se emplean gallinas o incubadoras; la incubación dura de 28 a 30 días y después los patitos se crían bien con madre artificial, debiendo evitarse que se bañen durante los primeros 15 días, defendiéndolos de las lluvias y del sol fuerte.

En las primeras 36 horas no deben comer y en la primera semana se les da, en comidas frecuentes, pasta de afrecho y harina de maíz, y en las subsiguientes, pasta de afrecho, maíz triturado y avena pisada, en partes iguales, con un 5 o|o de resíduos de carne picada y un 3 o|o de árena gruesa y además mucha verdura picada, todo esto en cuatro comidas diarias y hasta las 8 semanas o 2 meses en que, ya cebados, se les destina a la venta.

Para los patos reproductores se necesita mayor espacio de terreno y se destinará un macho de ocho meses a dos años de edad para cada seis hembras. La ración alimenticia para ponedoras y reproductores consiste en pastas de afrecho y maíz triturado en partes iguales, con algo de avena partida y un 5 o|o de desperdicios de carne y arena gruesa, si es que no pueden salir al campo a buscarse alimento de larvas, bichos, etc. Dos comidas por día suelen bastar y verduras o alfalfa fresca en abundancia.

Los patos son muy rústicos, poco sujetos a enfermedades, engordan prontamente y su explotación, bien organizada y hecha en debida forma, resulta beneficiosa y lucrativa en sumo grado.

Los Meses del Año y el Orígen de sus Nombres



ENERO — Deriva del latín "januarius", mes consagrado a Jano, uno de los principales dioses romanos, divinidad de la paz y de la guerra, representada por una cabeza con dos rostros.
FEBRERO — Deriva del latín "februarius". En Roma, mes de los sacrificios expiatorios, para apaciguar antes que comenzara el nuevo año, la cólera de los dioses. Era el último mes del año romano.
MARZO — Los romanos llamaban así el primer mes del año, en honor del dios Marte, a quien adoraban como el dios de la guerra y padre de Rómulo y Remo, fundadores de Roma.
ABRIL — Del latín "aprilis"; estaba consagrado a la diosa de la prosperidad, Afrodita. Su nombre viene de "aperire", abrir, porque las gemas se abren en este mes, que en Europa inaugura la primavera.
MAYO — Debe su nombre a la diosa griega "Maia", hija preferida de Atlas.
JUNIO — Deriva de Juno, diosa protectora de las mujeres, hija de Saturno y esposa de Júpiter.
JULIO — Se le llamó antes "quitilis", de quinto, pero en el año 45 antes de J. C. se le llamó Julio, en honor del emperador Julio César, nacido en ese mes.
AGOSTO — Se le llamó antes bajo el nombre de "sextilis", de sexta, pero después se honró al emperador Augusto, dándole su nombre a este mes del año.
SEPTIEMBRE — Significa el séptimo, porque era el 7º mes del año romano, que contaba como primer mes al de marzo.
OCTUBRE — Significa el octavo, porque entre los romanos ocupaba ese lugar entre los meses del año.
NOVIEMBRE — Significa noveno. Repetimos: los romanos contaron como primer mes del año a marzo. Fué el rey Carlos IX, de Francia, en 1564, quien implantó el uso de comenzar el año por el mes de enero.
DICIEMBRE — Significa el décimo mes del año. Por lo dicho anteriormente se deduce que los nombres actuales de estos últimos cuatro meses no son muy apropiados.

Aquí encontrará la fórmula para preparar el plato de cocina que usted busca

---

Ofrecemos a continuación más de 150 recetas de cocina útiles y económicas, separadas cuidadosamente de "La Cocinera Oriental". Se trata de fórmulas sencillas que encajan dentro de los gustos de la población, habiéndose tenido en cuenta, también, la calidad y naturaleza de los artículos que son necesarios para preparar determinados platos; todos los cuales se producen en nuestro país.

MANERA DE PREPARAR Y SERVIR LA MESA

Nada más sencillo que preparar y servir la mesa para una comida de familia, o de diario, como se le llama, para diferenciarla de las comidas que siendo de 20 o 30 cubiertos, ya tienen el carácter de pequeños banquetes.

Pero a pesar de la sencillez antedicha creemos necesario apuntar aquí, a la ligera, la manera como se procede en ambos casos:

Poco antes de la hora establecida para servir el almuerzo o cena, debe ponerse la mesa. Los manteles y servilletas han de estar limpísimos, cambiando aquellas que tuvieran una sola mancha. Se extenderá muy bien el mantel, evitando las arrugas. En el sitio de cada persona se colocará un plato, y delante de él la servilleta que le corresponde. Al costado derecho se pondrá una copa sobre una servilletita o carpetita de tela suave, el cuchillo y la cuchara de sopa, y a la izquierda el tenedor con las puntas de los dientes hacia arriba.

Los platos, bien repasados, se colocarán en pila encima de la mesa de trinchar, de donde los irá alcanzando la sirvienta, si la hubiere, a medida que se necesiten. Todo lo que sea pequeño, como vasos, cubiertos, saleros, aceitera y demás, se llevarán desde el aparador a la mesa en bandeja, y se repasará con un paño limpio antes de colocarse en su lugar.

Los platos y cubiertos de postres se tendrán también prontos en el trinchante. Habrá distribuídos en la mesa varios pequeños saleros, al alcance de los comensales.

Lo mismo diremos de las jarras de agua y botellas de vino:

se pondrán dos o tres, según el número de personas que se sentarán a la mesa.

Se colocarán panecillos pequeños, uno delante de cada persona, o bien partido, en una panera que se colocará en el centro de la mesa. Se distribuirán flores en la mesa, sea poniendo un ramo en el centro o uno en cada cabecera. Esto hará que la mesa presente un aspecto agradable, por más sencilla que sea la comida.

Las ensaladas se tendrán preparadas antes de llevarlas al comedor, y los fiambres, así como aves enteras o asadas, se trincharán también antes de presentarlos en la mesa.

Asimismo se colocarán en la mesa las compoteras o fruteras que tengan el postre que se tomará.

El servicio del café o te que se ha de tomar después de las comidas, se tendrá en una bandeja, y en el momento de servirlo se colocará frente a la dueña de casa, poniendo las tazas a la izquierda y la cafetera a la derecha.

Si hay sirvienta ha de estar muy atenta por si alguno necesitase algo; se colocará detrás de la dueña de casa y alcanzará los platos en una bandeja, por el lado izquierdo de cada persona.

Los platos sucios se irán quitando de dos en dos y procurando hacer el menor ruido posible.

Antes de servir el postre se quitarán los vasos, los pedazos de pan que han sobrado, los saleros y todo aquello que no se necesita ya. El café se servirá en tazas pequeñas.

La sirvienta será muy aseada, tanto en su persona como en la ropa; llevará, mientras sirve la mesa, un delantal bien blanco.

Los apuntes anteriores se refieren a una comida de familia o de diario; tratándose de pequeños banquetes o grandes comidas, he aquí como se procede:

Con anticipación se formará el **menú**, y al poner la mesa se colocarán en ella adornos de cristal, plata y flores naturales. Delante de cada plato, en el sitio de cada uno de los comensales, se colocarán un pequeño **menú** y un ramillete elegante y fragante. Se colocarán compoteras, fruteras conteniendo diversos postres, y en el centro de la mesa, de una a otra cabecera, irá un rico sendero.

Al costado derecho de cada comensal habrá tres o cuatro copas para los distintos vinos, y un panecillo enfrente. Habrá dos o tres sirvientes para hacer el servicio.

Todo se presentará trinchado, colocándose el sirviente a la izquierda del comensal.

Las fruteras estarán bien arregladas, colocándose las frutas en pirámide, e intercalando entre ellas hojas verdes, lo que adorna y da un lindo aspecto a la frutera. Pueden ponerse también canastillos de frutas de la estación, intercalando pequeños ramilletes, que se reparten después de las comidas entre las señoras.

PUCHERO NACIONAL

(Buen caldo y buena carne para comer)

1 Se toma 1 kilo de cadera (pulpa), se parte en trozos pequeños, y después de lavarlos bien se ponen en una olla con agua fría, junto con un pequeño hueso de la pierna. A fuego muy lento se hace hervir, espumando bien a su tiempo. A la hora y media se le agrega la carne de puchero que se va a comer. (Debe elegirse pecho o falda.) Vuelve a cuidarse de espumar, y en cuanto no suelta más espuma, se le ponen: 1 o 2 zanahorias limpias, 1 o 2 puerros, un nabo o nabizas, y un buen ramo de perejil con una ramita de apio. Se tapa bien y se deja cocer a fuego siempre lento. De la lentitud en el hervir depende que sea más substancioso el caldo. Una hora antes de comer se le agregan un repollo partido al medio, varios trozos de zapallo, 2 o 3 boniatos y 3 papas, dejando que termine su cocción. Así se obtendrán un caldo rico en substancias alimenticias, pues las han proporcionado los trozos de pulpa de cadera al cocerse con lentitud, y un buen puchero, desde que la carne no se habrá recocido ni perdido su substancia.

El caldo eleborado así puede colarse y sirve para preparar muy ricas sopas.

NOTA. — La sal debe ponerse al echar la pulpa de cadera.

SOPA PAISANA

4 Tómese caldo como en el número 1, y también las verduras que se hayan cocido en el puchero. Píquense todas bien menuditas, echándolas en el caldo hirviendo. A los 5 minutos se le agrega un poco de arroz y fideos finos mezclados.

SOPA JULIANA

9 Se cortan en bastoncitos muy finitos, un repollo, un nabo, una zanahoria, una lechuga y una papa. Se lava todo muy bien y se pone a escurrir. Se hacen dorar en un tacho, con grasa de cerdo, dos o tres cebollas, poniendo en seguida las verduras; se dejan cocer así en seco durante una hora y cuarto. Entonces se les agrega el caldo hirviendo y se dejan las verduras en el fuego hasta que estén bien cocidas. En el momento de servir se le puede poner a esta sopa un poco de arroz, arvejas, o cebadilla inglesa. Puede tomarse sólo con las verduras.

SOPA DE AVENA

(Propia para niños y personas débiles)

12 Se prepara del mismo modo que la de fariña: sólo que debe dejarse cocer una hora lo menos y evitar que se formen grumos.

SOPA DE PAN A LA "VIZCAINA"

13 Se cortan tiritas de pan largas y angostitas y se hacen dorar bien al horno o en parrilla, a falta de aquél. Se fríen con grasa de cerdo unas cebollas en rebanaditas, sobre las cuales se echa el caldo hirviendo y una cucharada de pimentón. Se deja hervir mucho, y en el momento de servir se le pone el pan ya tostado, agregándole tres huevos bien batidos.

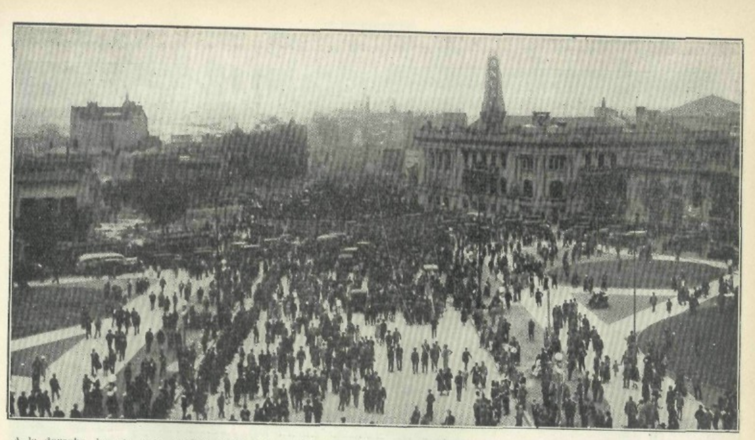
SOPA DE AJO

18 Se fríen cuatro dientitos de ajo, cortados en pedacitos, en aceite caliente; una vez bien fritos se les pone sal, pimienta y la cantidad de agua necesaria, dejando hervir todo 15 minutos. Si se quiere hacer con huevos se ponen éstos en la sopera arriba de rebanadas de pan y se vierte sobre ellas el caldo hirviendo. Esta sopa es muy buena para niños, y en este caso se le suprime la pimienta.

NOTA.—Las sopas de fideos en general pueden acompañarse de la salsa genovesa llamada pesto (véase receta número 35), aparte, a fin de que cada uno se sirva a su gusto.



La importancia de la Avenida Agraciada se puso bien de manifiesto con motivo de la visita realizada al Uruguay por el Presidente Vargas. Pudo apreciarse entonces lo que significaría para nuestra ciudad esa recta vía de comunicación que tanto acorta las distancias



A la derecha de esta nota gráfica puede ubicar el lector el lugar donde se levantará el nuevo edificio del Banco de Seguros del Estado que contribuirá a embellecer esa zona de la ciudad

MENESTRA A LA GENOVESA

19 Se toma caldo del preparado según lo indica el número 1, y se ponen a hervir en él porotos y un repollo, una papa, una zanahoria, un nabo: todo cortado en pedazos grandes. Se pica muy finito tocino con ajo y una ramita de albahaca. En cuanto esto esté pronto, se incorpora al caldo y se sazona con sal y pimienta. Debe quedar muy bien cocido todo. Es sopa aparente para el invierno.

SALSA MAYONESA

22 Se toman cuatro yemas de huevo y se baten bien hasta que hayan crecido algo. En seguida se les va agregando, sin dejar de revolver siempre en el mismo sentido, aceite en hilos muy finos, procurando que el todo quede bien unido. Cuando ha tomado suficiente consistencia, se le pone el jugo de medio limón o unas gotas de vinagre, y como esto aclarará la salsa, se le vuelve a poner aceite, y revolviendo siempre, se le da de nuevo bastante consistencia. Se conocerá cuándo está pronta, si se despega toda junta del recipiente en que se hace. Debe sazonarse con sal y pimienta.

SALSA DE TOMATES

(Como para guardar en frascos)

23 Se eligen los tomates maduros y sanos y se parten por el medio. Se exprimen bien y se van echando en frascos o botellas junto con algunos dientes de ajo y granos de pimienta, sazonado todo con sal fina. Se tapan y se ponen al sol las botellas durante cuatro o cinco días, echándole entonces dos o tres cucharadas de aceite a cada una. Se tapan herméticamente, cubriendo el corcho con un liencillo atado fuertemente. Vuelven a ponerse al sol otros tres o cuatro días, después de los cuales pueden guardarse en lugar seguro.

SALSA BLANCA

24 Se pone manteca al fuego, y una vez caliente se echa una cucharada de harina, la que se deslíe poco a poco. Cuando ya está bien desleída, sin que haya tomado color, se echa a cho-

rritos finos agua caliente hasta dejar todo bien desleído. Se agrega un ramo de perejil, una cebolla picada, una hoja de laurel, hongos, sal, pimienta y un poquito de tomillo. Se le hace romper a fuego fuerte, y después se deja a fuego lento. Cuando se emplea esta salsa, al servirla se le pone el jugo de medio limón y se le hace dar un hervor, sacando antes dos cucharadas de salsa, para batir en ella la yema de dos huevos. Se le pone ésta a la salsa fuera del fuego.

SALSA BLANCA

25 Se toma leche y se pone a hervir. Se deslíe harina en leche fría, una yema de huevo y una cucharadita de manteca. Se echa todo esto en la leche hirviendo, revolviendo hasta que espese bien.

SALSA MAITRE D'HOTEL

27 Se pone al lado del fuego un poco de manteca, perejil muy picadito, sal, pimienta y jugo de limón. Hay que evitar que se derrita del todo la manteca, pues esta salsa tiene que quedar algo espesa.

SALSA DE TOMATE FRESCO

30 Se pone aceite en una sartén y se fríen en él una cebolla un diente de ajo y una hoja de laurel. Se parten en trozos pequeños seis tomates, y se les quita la semilla y el agua. Se ponen en la sartén con sal y pimienta. Se hace cocer bien durante media hora y se pasa por el cernidor o colador fino.

Puede usase en algunas comidas sin cernir, pero aconsejamos que se prefiera bien colada.

SALSA "SALMIS"

32 Se fríen grasa de cerdo una cebolla, un puerro y una zanahoria, todo cortado en rueditas, junto con cuatro dientitos de ajo menuditos. Se hace dorar todo muy bien y se le pone una cucharada de harina, la que debe quedar desleída y dorada. Se hace hervir y reducir aparte medio litro de vino tinto, el que una vez reducido se pondrá en la sartén con los demás ingredientes. Se deja hervir todo junto 20 minutos. Se cuela y se

le pone un ramo de perejil, dejando cocinar la salsa durante 15 minutos más.

SALSA GENOVESA O PESTO

35 Se toman hojas de albahaca bien limpitas y se pican muy menuditas con cinco o seis dientes de ajo. Una vez picado todo se pone en el mortero y se pisa bien hasta que quede hecha una masa o pasta verde. Se le va agregando a chorritos, y sin dejar de revolver bien, aceite bueno. Se sazona con sal y pimienta y se le agrega un poco de queso rallado.

CIMA A LA ITALIANA

43 Se toma una cima bien libre de pellejos y se prepara un relleno con acelgas, cocidas y picadas menudito, queso rallado, sal y pimienta, agregándole unos trocitos de huevos duros. Se pone este relleno en la cima, se cose bien y se hace cocer en agua hirviendo. Una vez cocida se prensa y se deja en lugar fresco.

TORTA PASCUALINA

46 Se hace una masa de hojaldre fino con harina, leche, aceite y sal. Bien preparada la masa, tiene que reposar. Se hace un relleno de acelgas hervidas y picaditas, sazonadas con sal y pimienta. Se unta con aceite el fondo de una fuente o molde redondo. Se pone una capa de masa estirada y muy delgada, en seguida las acelgas, haciendo en ella varios huecos, donde se pondrá un huevo crudo.

Se cubre todo con queso rallado y encima otra capa de masa, también estirada y fina. Se doblan los bordes. Se pone al horno moderado, y al cabo de hora y media estará pronta. Se pone en prensa toda la noche.

ESTOFADO A LA ESPAÑOLA

48 Tómese carne de vaca (chorizo o lomo), mechándola con tiritas de tocino y un dientito de ajo picado. Se pone a asar en la ceniza caliente una cebolla grande y en las brasas se asa una buena cabeza de ajo. Se pone grasa de cerdo a calentar, dorando la carne en ella así que esté bien caliente. Cuando ya ha tomado bastante color de los dos lados, se le agregan: una copita

de vino seco, la cebolla y el ajo, y se tapa bien, dejándolo a fuego vivo 10 minutos. Se le agrega un poco de agua caliente, poniéndolo a fuego muy lento. Se pisa en un mortero un pedacito pequeño de chocolate, una nuez, media galletita de las llamadas "María", tres hebritas de azafrán y un poco de pimienta. Se pone todo esto en el estofado, añadiéndole algo más de pimienta y un poco de agua. Se deja hervir con lentitud por espacio de 3 horas.

ESTOFADO A LA ITALIANA

(Con su jugo se preparan los ravioles y tallarines)

49 Se toma un kilo de lomo o chorizo, el que se salta y dora muy bien en grasa de cerdo. En seguida se le agrega: una cebolla, perejil, tocino y zanahoria, todo picadito muy fino: esto se hará dorar, retirando primero la carne. Así que la cebolla empieza a consumirse sin oscurecer el color, se le ponen salchicha y hongos muy menuditos, también un vaso de vino seco y una cucharada de conserva de tomate. (Pueden ponérsele los tomates frescos, si es el tiempo de ellos, bien picaditos.) Entonces se pone de nuevo la carne, se le agrega agua caliente y se deja cocer por espacio de dos horas a fuego muy lento. Puede comerse la carne fría ó caliente, y el jugo puede emplearse para preparar macarrones, ravioles, tallarines o polenta.

FRICANDO A LA ARGENTINA

53 Se toma pulpa de ternera y se limpia de grasa y pellejos, mechándola con tiritas de tocino. Se ponen al fuego, en una cacerola, un poco de tocino muy menudito, una o dos cebollas, una zanahoria, dos tomates y una hojita de laurel. Se dora la carne junto con todo esto, echándole en seguida de dorada un vaso de vino seco, sal y pimienta. Se cocina todo durante una hora, agregándole un poco de caldo. Una vez pronto, se sirve el fricandó seco o con su jugo.

BIFTEC A LA INGLESA

61 Se toma un buen trozo de lomo de vaca cortado al través; después de limpiarlo bien de pellejos y nervios se aplasta un poco. Así preparado se unta con manteca derretida y se pone en la parrilla a fuego de brasas. Se da vuelta cuando empieza a dorarse. Al servirse se pondrá en la fuente con una salsa Maitre d'Hotel, envolviendo al biftec con la misma salsa.

PECHO DE CARNERO

67 Se parte el pecho y se limpia bien. Se pone en una cazuela tocino flaco, cortado en tiritas, sobre las cuales se coloca la carne cubriéndola con otros trocitos de tocino. Encima de todo se pondrán tres cebollas partidas en pedazos, perejil cortado, una hoja de laurel y un poquito de tomillo. Se sazona con sal y pimienta, añadiéndole agua caliente. Se deja cocer tres horas a fuego muy lento. Se sirve con la salsa aparte, y en la fuente se pone una guarnición de escarola, berros o lechuga.

COSTILLAS DE CORDERO.

(Villeroy)

73 Se eligen costillitas de hueso largo y fino, y se fríen con grasa de cerdo. Se ponen a enfriar bien prensadas. Después se les quitarán todos los pellejos y grasa, y el huesito debe quedar completamente limpio. Se prepara una buena salsa crema (núm. 33), y se pasan una por una por dicha salsa; se dejan enfriar otra vez y se envuelven en pan rallado, friéndolas como los bifes a la milanesa.

LENGUA DE VACA

76 Se toma una buena lengua de vaca, se limpia bien con agua caliente y se prepara como el estofado a la española. (Véase el número 48).

PATITAS DE CARNERO A LA ANDALUZA

80 Se limpian las patitas, se parten y quitan los huesos largos. Se saltan en grasa de cerdo y se sazonan bien. Una vez doraditas se les hace una salsa con perejil menudito, dos yemas de huevos batidas, agregándole al servir una cucharada de jugo de limón.

RIÑONES DE VACA A LA VIZCAINA

89 Se eligen dos riñones frescos, y después de sacarles la tela que los envuelve, se parten en trozos pequeños, quitándoles todas las venitas y pedacitos de grasa. Se lavan con agua ca-

ALBONDIGAS A LA PAISANA

112 Se pica muy finita la carne, que ha de ser pulpa de cuadril o nalga. Se sazona con sal, pimienta y un poquito de especias. Se limpian unas pasas de uva y se dora en aceite caliente una buena cebolla. En seguida se pone todo esto en la carne y se mezcla bien junto con dos huevos, haciendo que la carne se impregne bien de ellos. Se une todo con pan rallado. Preparada así la masa para las albóndigas, sólo resta darles forma. Para esto se pone harina en el fondo de una taza y, echando una cucharada de carne, se hace saltar varias veces, hasta que queden bien redonditas. Se calienta grasa y se doran bien las albóndigas. Una vez bien doradas todas, se aprovecha la misma grasa para hacer una salsita, que puede ser de tomate (núm. 30), o se pica finamente una cebolla, dos dientes de ajo y perejil, y se dora todo, espesándola con una media cucharita de harina tostada. Se le puede agregar un poco de pimentón. Se sirve con su salsa.

Nota.—*Se les puede poner dentro a las albóndigas, en vez* de pan rallado, pan mojado en leche y un poco de pimentón. Esto según el gusto de quien ha de comerlas.

CARBONADA PAISANA

118 Se parte en trozos un kilo de pulpa de cuadril, y se pone a calentar grasa de cerdo o de caracú. Se fríe en ella la carne a fuego fuerte durante 15 minutos; se le agregan tres cebollas, dos dientes de ajo y una zanahoria, todo muy menudito; dos tomates pelados y sin semilla, cortados en pedacitos, una hoja de laurel, una de tomillo y una de orégano. Se espesa la salsa con harina. A los 10 minutos se le añaden dos cucharones de caldo, media cucharada de pimentón, cuatro o cinco papas cortadas y pedazos de choclos. Se hace cocer todo bien a fuego moderado durante una hora, y en el momento de servir se le añaden habas o arvejas, o arroz cocido de antemano. Puede, según los gustos, ponerse las habas o arvejas al tiempo que se ponen las papas y choclos.

Se sirve muy caliente y en guisera tapada, a fin de que no se enfríe.

liente varias veces, exprimiéndolos y enjuagándolos hasta tanto el agua salga clara. Entonces quedan en condiciones de ser cocinados.

Se prepara una buena salsa de tomate (número 30), agregándole una cucharada de pimentón. A los 15 minutos se le agregan papas cortadas en pedazos.

RIÑONES DE CORDERO SALTADOS

92 Se limpian los riñoncitos abriéndolos al medio, y se saltan en grasa caliente. Se sirve cada riñón arriba de un **crouton** y con corona de puré.

RIÑONES A LA BROCHETTE

93 Se abren al medio los riñones sin separarlos, y se les pone sal y pimienta. Se colocan en una **brochette** y se asan en la parrilla a fuego de brasas. Se sirven con salsa Maitre d'Hotel (núm. 27), o con papas fritas.

MONDONGO A LA ESPAÑOLA

100 Se elige, si es posible, un mondongo crudo, el que se limpiará muy bien. Si no fuera posible comprarlo crudo, se tomará cocido, cuidando de que sea fresco, y se limpiará igualmente con varias aguas tibias. Se corta en cuadraditos y se prepara una buena salsa de tomates (núm. 30), en la que se pondrá el mondongo. Se sazona con sal, pimienta y unas hebritas de azafrán desleídas en agua caliente. Se le agregan papas cortadas en pedazos.

MENUDOS DE VACA O CARNERO

104 Se eligen los menudos bien frescos, se lavan y limpian bien, haciendo dar antes a los pulmones (vulgo bofes), un buen hervor. Se prepara una salsa de tomate (núm. 30), o picante (núm.31). Se le agregan papas cortadas.

MENUDOS A LA CRIOLLA

105 Después de limpiarlos como indica el Nº 104, se prepara salsa con cebolla, perejil, un diente de ajo, picado todo muy menudito, una hoja de laurel, una de tomillo y una de orégano. Se le ponen los menudos cortados en tiritas largas. A

los cinco minutos se le agrega un cucharón de caldo y se deja hervir nuevamente. Si la salsa quedase muy clara, se espesa con un poco de harina. Se le pondrán a ese guisado unas papitas enteras.

MENUDITOS SALTADOS

106 Tómense unos menuditos de cordero y después de limpiarlos como en el núm. 104, se saltan en grasa bien calinete, cortados en cuadrados chicos. A los 10 minutos se les agrega perejil, ajo finamente cortado y un vasito de vino seco. Se sazonan con sal y pimienta y se sirven con corona de **croutons.**

CROQUETAS DE CARNE FRIA

109 La misma carne que quede del puchero, puede ser aprovechada para este otro plato. Se pica la carne muy menudita, se le pone un poco de perejil picadito y unos gramos de arroz ya cocidos de antemano en agua y sal. Se hacen las croquetas en forma de bastoncitos iguales y se pasan por huevo y por pan rallado después, y se fríen en grasa caliente. Han de quedar doraditas.

NIÑOS ENVUELTOS

111 Se cortan unos bifecitos de pulpa de cuadril y se aplastan un poco con la hachita; se les pone sal y pimienta. Se prepara un picadillo muy menudito de ajo y perejil, y unas tiritas de tocino finas. Se toma un bifecito y se le pone en el medio una o dos tiritas de tocino con un poco del picadillo hecho, se arrolla o envuelve sobre sí mismo y se prende con un escarbadiente para que quede bien cerradito. Del mismo modo se preparan los demás. En seguida se doran en grasa bien caliente y, una vez doraditos de los dos lados, se retiran. En la misma cazuela se hace dorar una cucharada de harina, una cebolla muy menudita, una hoja de laurel y un dientito de ajo. Así preparada esta salsa, se ponen de nuevo en la cazuela los "niños envueltos", dejándolos cocer lentamente. Si se secase la salsa, se le añade un poco de agua caliente.

En el picadillo que se les pone a los "niños envueltos", puede agregarse un huevo duro bien menudito también.

MATAMBRE AL HORNO

119 Se elige un matambre grande y gordo, se limpia y se lava bien, quitándole un poco de grasa; se coloca en una asadera y se adoba del mismo modo que la pierna de cordero *(Nº 72), poniéndole algunas hojas de laurel por encima, hasta el* momento de asarlo. Si es para asar de tarde, se ha de preparar de mañana.

El horno tiene que estar bien caliente, pero moderado, para que no quede arrebatado. En una hora quedará pronto. Se sirve cortado y acompañado de salsa inglesa, mostaza francesa o ensalada de lechuga o berros.

TIMBAL DE TERNERA

127 Se pican un kilo de pulpa de ternera y un cuarto de kilo de carne de cerdo fresca o salada, se les agrega una cucharada de manteca y tres de leche, media galleta rallada, sal, pimienta y cuatro huevos. Se pone todo al horno en un molde liso, durante una hora y media, rociándolo de vez en cuando con agua caliente. Una vez cocido se saca del horno y se deja enfriar para sacarlo del molde. Se adorna con berros y tajadas de limón.

NOTA.—El molde se unta con manteca y se polvorea con pan rallado.

HIGADO DE TERNERA FRITO

132 Se toma un hígado y después de limpiarlo y lavarlo bien, se corta en ruedas. Se calienta grasa o manteca y se fríe en ella el hígado acompañado de perejil y cebolla menudita; se rocía todo con vino seco, sazonándolo con sal y pimienta. Se sirve con corona de **croutons**.

MORCILLAS A LA CRIOLLA

136 Se tienen ya limpias unas tripas de cerdo y se llenan con la siguiente preparación: Se toma sangre de cerdo y se le echa sal, pimienta, azúcar, pasas, piñones, cebolla de verdeo picada muy menudito y un poco de grasa, de la que contienen las tripas. Se atan las puntas de las tripas y se ponen a hervir en agua, pinchándolas varias veces. Al cabo de 15 minutos ya están prontas.

Se comen asándolas a la parrilla o fritas en grasa de cerdo bien calientes, y acompañadas de alguna salsa.

PASTELITOS DE CARNE A LA CRIOLLA

138 Se prepara un buen picadillo de carne con cebolla, bien frito; se le ponen huevos duros partidos, pasas de uva y trocitos de aceituna. Puede ponérsele un poco de azúcar.

Pronto así el relleno que han de llevar los pastelitos, se hace la masa del modo siguiente:

Se toma un kilo de harina, un poco de agua tibia, sal y un poco de grasa. Se le puede poner un poco de levadura y un huevo. Se soba bien, y así que la masa esté bien suave, se estira con palote hasta que quede bien fina. Se unta con grasa toda la superficie, se polvorea con harina y se dobla en varios dobleces sobre sí misma. Echando harina en la mesa o tabla, se vuelve a estirar la masa, repitiendo la misma operación varias veces y en los dos sentidos. Así que queda bien estirada por última vez, se empieza a cortar los pastelitos cuadrados o redondos. Se pone relleno en el medio y se cubre con la tapita, mojando los bordes para que se peguen las dos partes.

Se fríen en grasa abundante y caliente. Si está bien hecha la masa, se alzarán y abrirán las hojitas de la masa. Pueden hacerse también al horno y, en este caso, se pintan con huevo batido, sacándolos cuando estén bien doraditos.

Se puede sustituir este relleno con dulce de membrillo.

PASTEL DE FUENTE

139 Se hace una masa de hojaldre igual a la anterior, sólo que al estirarla se deja algo más gruesa. Entonces se prepara el siguiente relleno: Se toman menudos, piernas, alas y trozos de pechuga de pollo o carne de cordero en pedacitos. Se dora todo en una cacerola con grasa de cerdo, junto con cebolla picada, perejil cortado, sazonado con sal y pimienta. Una vez dorado, se le añade un cucharón de caldo y media cucharada de pimentón. Se saca del fuego y se pone con su salsa en el centro de una fuente, agregándole huevos duros partidos, pasas de uva y pedacitos de aceitunas. Se cubre todo con la masa, recortando ésta al borde mismo de la fuente. Con los recortes que se sacan, se adorna el pastel. Se baten bien tres o cuatro huevos y con ellos

se unta o pinta toda la superficie de pastel, echándole encima bastante azúcar molida.

Puede sustituirse el relleno indicado con dulce de orejones, duraznos, ciruelas o membrillo.

EMPANADAS CRIOLLAS

140 Se toma un kilo de harina y se hace una masa con salmuera tibia, un poco de grasa, azúcar y dos huevos. Se amasa muchísimo, hasta que quede lisa. Se deja reposar la masa un rato, y se hacen bollitos bien lisos de toda la masa. Estos bollitos se redondearán con cuidado, para que cuando se estiren con el palote salgan bien las empanadas. Después se les pone el relleno en el centro y se doblan; la mitad que cubre el relleno se humedece para que cierre, y con el dedo se hacen varios pocitos para que quede formado el borde. Se pintan con huevo batido con agua y se ponen al horno moderado durante media hora.

Puede hacerse la masa, si se quiere, de medio hojaldre.

El relleno para las empanadas puede ser igual al de los pastelitos de carne (núm. 138), o sinó se prepara el siguiente: Se fríen en grasa cuatro cebollas grandes, bien picaditas; se agrega una cucharada de pimentón y sal, poniendo la carne picadita, después de haberla lavado con agua hirviendo, a fin de que suelte toda la sangre. Se agregan huevos duros, pasas y aceitunas.

Otro relleno: Se pica pulpa de vaca menudita, se la hace hervir diez minutos en agua con sal. Después se pica aún más y se dora en grasa de caracú bien caliente, con sal, pimienta y una cebolla muy menudita. Se le ponen huevos crudos, huevos duros, pasas y aceitunas.

EMPANADAS DE VIGILIA

141 Preparada la masa como en el número anterior, se hace un relleno con camarones, langosta, atún, ostras o bacalao hervido, todo bien mezclado con una salsa blanca (números 24 y 25) o alemana (núm. 36), añadiéndole unos pedacitos de huevos duros.

GALLINA RELLENA CON GELATINA

144 Se rellena una buena gallina, grande, con salchicha y sus menuditos, dorado todo con cebolla fina y perejil. Se le agregan un huevo crudo bien batido para unir todo, pan ra-

llado, trozos de huevo duro, sal, pimienta y un poco de especias. Se dora la gallina en manteca o grasa de cerdo, y añadiéndole las patas como indica el núm. 38, se concluye como el mismo. Se sirve fría, en trozos acompañados de gelatina.

POLLO A LA AMERICANA

149 Se elige un pollo grande, pero tierno, y se corta en pedazos. Se hace dorar en aceite; una vez dorado se saca, y en el mismo aceite se fríe cebolla, ajo y perejil muy menudito, agregándole sal, pimienta, una cucharada de pimentón, especias y medio cucharón de caldo. Así que esté pronta esta salsa, se pone en ella el pollo. Se tapa bien, dejándolo 15 minutos. Se sirve bien caliente.

POLLO A LA CATALANA

150 Se toma un pollo y se parte en presas. Se calienta aceite hasta que tome color obscuro (porque es entonces que está en su buen punto) y se echan en él cuatro dientes de ajo y un ramito de perejil, removiendo para que no se pegue. En seguida que se ha dorado todo, se quitan el ajo y el perejil, poniendo el pollo, y dándole algunas vueltas. Así que se haya dorado se le agrega medio cucharón de caldo o agua hirviendo, y se deja siempre a fuego vivo. A los 10 minutos, si está muy seco, se le agrega un poco más de agua. Puede añadírsele arroz, el que se dejará cocer como el del número 115, dándole color con unas hebritas de azafrán.

POLLO A LA VIZCAINA

151 Cortado y preparado el pollo, se salta en una sartén con aceite fino y a fuego vivo. A los 15 minutos se le agrega medio vasito de vino seco y unas cucharadas de salsa de tomate (núms. 30 o 23), y sazonándolo con sal y pimienta, se deja al fuego 20 minutos más.

POLLOS CON TOMATE

155 Se parten los pollos en cuatro partes y se doran con aceite. Aparte se fríen seis dientes de ajo, una cebolla y cin-

co tomates, todo picado menudo. Cuando todo esté frito, se pone el pollo ya dorado y se deja un cuarto de hora a fuego lento, para que la carne tome el gusto del tomate.

PAVO TRUFADO

161 Se tomarán trufas y se pondrán en una cacerola con tocino muy menudito, sal, pimienta, nuez moscada, laurel, orégano y tomillo. Se tiene esto al fuego 10 minutos, dándole varias vueltas. Se tendrá ya un pavo limpio desde el día anterior, y con la preparación indicada se rellena el pavo. Se tiene un día entero así, para que la carne tome el gusto de las trufas. Se asa en asador, y a las dos horas ya estará pronto; se deja que tome color y se sirve adornando la fuente con ensalada y pedacitos de trufas.

GANSO RELLENO Y ASADO

166 Ha de elegirse un ganso joven y gordo, y con el gordo de color bien blanco. Después de limpio, se rellena con una mezcla hecha con sus menuditos y una cebolla, todo partido muy menudo y doradito en manteca. Se pone en el horno muy fuerte o en el asador, y se sirve caliente con su jugo o con guarnición de papas fritas o doradas.

NOTA.—Puede hacerse de igual manera sin relleno.

GANSO EN ADOBO

168 Se elige con preferencia un ganso no muy viejo y se mecha con tiritas de tocino envueltas en pan rallado y sazonadas con perejil, cebollas, ajos, todo finamente picado, y una hoja de laurel, una de tomillo, una de orégano, casi reducidas a polvo, sal, pimienta y nuez moscada. Así mechado, se pone en una cacerola con dos copas de agua, dos de vino blanco, un vasito de cognac, dos cebollas enteras, una zanahoria, sal y pimienta. Tápese muy bien, poniendo en la tapa un paño húmedo, y déjese a fuego lento por espacio de cuatro horas. Se hace reducir la salsa y se sirve poniendo el ganso en el centro y regándolo con la salsa bien caliente.

PERDICES A LA CATALANA

169 Se eligen unas perdices bien frescas, y después de limpiarlas bien, se rellenan con sus menuditos y un poco de salchicha y trocitos de trufas o pan mojado en leche, huevos y

perejil picado con ajo. Se hacen dorar con grasa o aceite, y así que estén bien doraditas, se les echa encima una salsa catalana. Esta salsa se hace así: Se toman cuatro o cinco cabezas de ajo cocidas en agua, el jugo de una buena naranja, sal y pimienta, uniendo todo con harina tostada. Preparada así la salsa, se echa encima de las perdices dejándolas cocer lo menos una media hora, para que la carne del ave se impregne del gusto de la naranja. Se sirven en fuente rodeada de pan frito y aceitunas.

PERDICES A LA CAZUELA

174 Bien limpias las perdices, se dejan enteras, poniéndoles una tirita de tocino en su interior y sazonándolas con sal y pimienta. Se pone un poco de grasa de cerdo en una cazuela y así que esté bien caliente se colocan las perdices. Se tapa bien y se dejan a fuego moderado. A los veinte minutos ya estarán prontas. Se sirven con berros o lechuga.

PICHONES DE PALOMAS

176 Se eligen los pichones bien frescos y se preparan del mismo modo que el pollo a la catalana (núm. 150).

PAJARITOS SALTADOS

180 Se limpian 24 pajaritos y se fríe bastante cebolla, un diente deajo y un poquito de perejil. Se ponen a dorar en seguida en esto los pajaritos, sazonándolos con sal y pimienta. Se sirven con corona de **croutons** o papas fritas.

CORVINA A LA ESPANOLA

181 Se elige una buena corvina, y después de limpiarla muy bien, se parte en trozos, los que se cubren de sal de Cádiz, dejándolos así hasta el momento de cocinarlos. Se toma una cazuela, se echan en ella tres cucharadas de aceite fino y se hace calentar hasta que tome color. Se pone un ramo de perejil y cuatro dientes de ajo, y así que se doren se sacan con una espumadera. Entonces se echa el pescado, después de haberlo pasado por agua clara y secado con un paño. Se deja bien tapado cinco minutos a fuego muy vivo. Debe moverse la cazuela para que no se pegue. En seguida que el pescado ha soltado todo su

jugo, se le agregan ocho o nueve dientes de ajo pisados en mortero, con tres hebritas de azafrán. Se le da unas vueltas, echándole pimienta. Puede entonces añadírsele un poco de agua hirviendo, y a los 10 minutos, teniéndole siempre a fuego muy vivo, ya estará pronto.

Se sirve poniendo en la guisera unas rebanaditas de pan y echando el pescado con su jugo encima.

CORVINA A LA PROVENZAL

183 Se pone la corvina entera en una cazuela grande con aceite, cuatro o cinco dientes de ajo cortados en rebanaditas y un buen ramo de perejil con un poquito de tomillo. Se pone a cocinar a fuego lento hasta que el ajo se haya consumido solo. Debe estar bien tapado.

NOTA.—Del mismo modo se prepara la brótola.

CORVINA A LA MARINERA

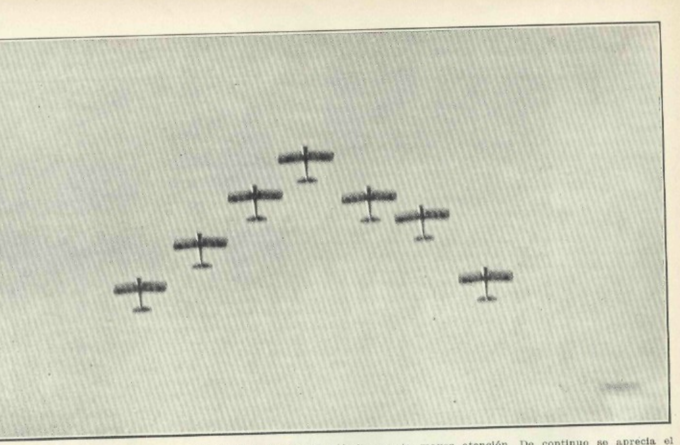
185 Se tiene pronta una corvina como indica el número 181 Se machacan o pisan en el mortero seis dientes de ajo con tres hebritas de azafrán, un poco de perejil y la carne de dos o tres tomates. Se fríe todo en aceite bien caliente. Cuando esta salsa está pronta, se pone la corvina, dándole unas vueltas. A los 5 minutos se le agrega agua hirviendo, se tapa y deja a fuego vivo 5 minutos más, sirviéndola bien caliente y con su jugo.

CORVINA A LA GALLEGA

188 *Se parte y sala la corvina como ya queda dicho en el* núm. 181. Un cuarto de hora antes de comer se toma una cazuela de barro y se ponen tres cucharadas de aceite (si el pescado es grande, sino bastan dos) y una cebolla cortada en rueditas. En seguida se pone la corvina, y sobre ésta una cucharada más de aceite, pimienta, seis dientes de ajo, dos tomates pelados, cortados y sin semilla, dos pimientos dulces o dos ajíes también partidos, un ramo de perejil, un clavo de olor y media hoja de laurel. Se tapa y hace romper a fuego muy vivo durante 8 o 10 minutos. Se deslíen tres lebritas de azafrán en agua hirviendo y se echa en el pescado. A los 5 minutos de estar a fuego moderado, ya está pronto para servir.



El nuevo edificio del Banco de Seguros del Estado estará enclavado en la Avenida Agraciada, una de las arterias más importantes de la ciudad y la que conduce al magnífico Palacio Legislativo



La aviación constituye una de las armas modernas a las que el ejército presta mayor atención. De continuo se aprecia el grado de perfección a que han llegado los pilotos nacionales cuando hacen alarde de destreza

LENGUADO A LO MARINERO

196 Para guisar este pescado, conviene freirlo primero; luego se pone en una salsa preparada así: Se toman tres cebollas y cuatro o cinco dientes de ajo, y se fríen después de cortarlos menudito. Así que están doraditos, se agrega azafrán, agua hirviendo, sal y pimienta. Se pone el pescado y se deja cocinar diez minutos a fuego muy lento.

CORVINA RELLENA A LA GENOVESA

202 Se abre la corvina por el lomo y se le saca la espina del centro. Se rellena con la mezcla siguiente: Se baten bien cuatro claras y se unen a pan mojado en leche y bien deshecho, un poco de orégano y perejil muy menudito, sal pimienta y queso rallado. Rellena así la corvina, se pone en una sartén o cazuela con dos cucharadas de aceite y pan rallado. Se sirve sola o con salsa blanca.

PEJERREYES FRITOS

203 Se limpian y salan unos pejerreyes medianos (dejándolos enteros, se salan bien). Se fríen en aceite muy caliente. Han de quedar muy doraditos. Se sirven con rebanaditas de limón.

Si fueran grandes, se parten al medio antes de freírlos.

BACALAO A LA AMERICANA

210 Se pone a desalar el bacalao la víspera, después se limpia y corta en trozos. Se toman unos tomates grandes; se parten al medio, después de pelarlos, y se les quitan las semillas y el agua. Se pican menudito tres cebollas grandes, cuatro o seis dientes de ajo, un ají, un pimiento dulce y un poco de perejil. Se pone todo esto a freir en aceite bien caliente, y a los cinco minutos se le agregan los tomates y se deja freír algo más. Se pone el bacalao en una cazuela y se le echa por encima la fritura, con sal, pimienta y media cucharadita de pimentón. Se deja hervir fuerte, y en cuanto esté en punto se sirve.

BACALAO A LA MEJICANA

211 Después de haberlo limpiado, se le quitan las espinas y se van colocando los trozos bien extendidos en una cazuela. Se cubre todo con ajo picado muy menudito, pan rallado, un

poquito de pimentón y perejil muy fino. (En lugar de pimentón se le pueden poner pimientos dulces.) Sobre todo eso se coloca otra capa de bacalao, la que se cubre del mismo modo que la anterior, echándole por encima cuatro cucharadas de aceite, *sal y agua hirviendo, hasta cubrirlo. Se tapa y deja a fuego muy* lento. Se sirve sin caldo.

BACALAO CON PAPAS

212 Se corta el bacalao en trozos cuadrados, y se fríen en aceite hasta que estén doraditos de los dos lados. Se saca, y en el mismo aceite se fríen papas partidas gruesas y siete u ocho dientes de ajo. En seguida que todo esté frito, se pone el bacalao junto con las papas y un jarro de agua, haciendo que hierva a fuego muy fuerte. En cuanto todo está cocido, se machacan los ajos ya fritos, un poco de perejil, dos hebritas de azafrán, pimienta y un poco de pan mojado. Se hace desleír todo esto en el caldo del bacalao, y al romper un hervor se separa y sirve caliente.

BACALAO A LA VASCONGADA

214 Se corta el bacalao en pedazos cuadrados y se ponen en una cacerola con dos cucharadas de aceite. Sobre el bacalao se echan tres o cuatro cebollas, cuatro dientes de ajo y perejil, todo muy menudito; dos tomates pelados y sin agua, o una cucharada de pimentón, pimienta, sal, tres ajíes, un pimiento, también cortados menudito, añadiéndole pan rallado. Se *revuelve todo bien, y a los cinco minutos se le añade agua hirviendo.* Se deja a fuego lento y bien tapado.

BACALAO A LA MARINERA

217 Se fríen primero los pedazos de bacalao. En una cazuela se ponen tres cucharadas de aceite, siete dientes de ajo, perejil, una buena cebolla, todo muy menudito, y cuatro o cinco tomates sin pellejos ni semillas. Una vez que todo está frito, se pone el bacalao, se le hacen dar varios hervores y se sirve bien caliente.

CARACOLES A LA VALENCIANA

227 Se hierven bien, como indica el núm. 220, y se prepara la siguiente salsa:

En aceite bien caliente, se fríen tres cebollas menuditas. Se

pisan cuatro dientitos de ajo, una nuez, un pedacito como un dado de chocolate, y media galletita María. Así que esto está bien pisadito en el mortero, se deslíe en agua caliente y se pone con las cebollas, echando en seguida los caracoles. A los cinco minutos se les agrega una copita de vino seco, pimienta y sal; se tapan y dejan cocer bien en su salsa.

CALAMARES CON ARROZ

228 Si fuese posible conseguir calamares frescos de Mar del Plata, resultará el plato más apetitoso; sino se tomará una latita de calamares en su tinta al natural. Se hace una salsita con dos cebollas y tres dientes de ajo, todo muy finito y bien doradito. Se ponen los calamares, y a los cinco minutos se les puede añadir el arroz. El mismo aceite de la conserva sirve para freír la cebolla.

CAMARONES EN SU SALSA

234 Se ponen a hervir las cabezas de los camarones y se guarda el agua donde hirvieron, para agregarla después a la salsa. Se fríen tres cebollas muy menuditas y tres dientes de ajos, en aceite. Se echan los camarones y se les va agregando el agua guardada. Se añaden tres dientes de ajo muy menudito y perejil también picadito. En el momento de servir se les pone pan rallado. Pueden ponerse las cabezas hervidas y machacadas en mortero dentro de un género blanco y fino, ataditas, a hervir nuevamente en la misma salsa. Así quedará ésta más sabrosa y con más gusto de marisco.

ACELGAS AL NATURAL

238 Esta verdura, por su abundancia, baratura y condiciones alimenticias, es una de las que más aplicación y uso tienen en una casa de familia. Se deben elegir muy frescas y sin hojas amarillentas, se les quitarán las partes duras y se lavarán muy bien; se hacen hervir con agua y sal, y así que estén bien cocidas se dejan escurrir, para que larguen toda el agua.

Se ponen en el centro de la fuente rodeadas de papas hervidas a la inglesa (núm. 291) y huevos duros partidos al medio. Se rocían con aceite, vinagre, sal y pimienta en el momento de servirlas.

ACELGAS EN TORTILLA

239 Después de hervidas como indica el número 238, se pican muy menuditas, se mezclan con huevos batidos y se hace la tortilla bien sazonada y con el aceite bien caliente.

ESPINACAS

241 Esta verdura, más sabrosa y más fina que las acelgas, puede ser preparada según indican los número 238 y 239.

BUDIN DE ESPINACAS

242 Se lavan bien las espinacas y se ponen en una cacerola con pedacitos de jamón y tocino. Se tapan bien y se hacen cocer así 20 minutos. Se escurren y se pican muy menuditas; se sazonan con sal, pimienta, jugo de limón y manteca derretida. Se pone todo en un molde, y así que esté bien frío, se quita, rodeándolo de huevos duros y adornándolo con una estrella de mayonesa.

ACAUCILES AL INFIERNO

244 Deben elegirse los que sean más tiernos y, si es posible, de los llamados de espina, que son más sabrosos. Se les corta la punta de las hojas y poniéndolos boca abajo se aprietan para que queden algo abiertos. En seguida se colocan todos juntitos en una cazuela, bien paraditos, y, uno por uno, se les va poniendo aceite, sal y pimienta. En el fondo de la cazuela ha de ponerse un poco de agua, para que no se peguen. Se tapan muy bien y se hacen cocer a fuego lento. Deben quedar doraditos y tiernos.

ACAUCILES AL NATURAL

245 Después de quitarles las hojas más duras, se hierven en agua con sal. Se sacan y escurren y se acompañan con aceite, vinagre, sal y pimienta.

ACAUCILES FRITOS

246 Después de cocidos como indica el núm. 245, se parten en pedazos grandes. Se calienta bien el aceite, y polvoreando los acauciles con pimienta y un poco de perejil muy me-

nudito, se les echa una copita de vino seco y se hacen freír.

Puede hacerse este plato más al natural, sin ninguno de los ingredientes indicados.

ACAUCILES EN TORTILLA

247 Después de haberlos cocido como indica el número 245, se parten en pedazos chicos y se mezclan con cinco huevos batidos. Se tiene aceite bien caliente y se hace la tortilla en el momento de comer.

ARVEJAS CON ARROZ

251 Se tomarán siempre las arvejas bien tiernas y se les dará un hervor en agua con sal. Se ponen a escurrir, y entretanto se prepara la siguiente salsa: Se doran en aceite bien caliente tres cebollas de verdeo y dos dientes de ajo bien picaditos, junto con un poco de perejil. A los diez minutos se le agrega un poco de agua caliente, sazonándola con pimienta, un poco de especias y un clavo de olor. Así que hierve se ponen las arvejas y se dejan cocer hasta el momento de poner el arroz.

ARVEJAS A LA ANDALUZA

255 Hay que elegirlas muy nuevitas, pues se aprovechan las vainas. Se lavan muy bien, se les cortan las puntas y se hierven en agua con sal. Se fríe cebolla menudita en manteca, sazonándola con pimienta y sal. Se echan las arvejas y se dejan cocer quince minutos en su salsita.

HABAS A LA CATALANA

259 Preparadas las habas de este modo, resultan muy apetitosas, además de ser un plato económico: Se elegirán grandes, pero tiernas. Se toma una ollita alta de barro y se pondrán las habas adentro, con cuatro cebollas de verdeo cortaditas en ruedas, una cucharada de grasa de cerdo y unas tiritas finas de tocino. Así dispuesto todo, se tapa la olla y se pone a fuego lento. Se fríe aparte una butifarra cortada a rebanaditas, y así que estén doraditas, se echan en las habas. Se sazona con sal y pimienta. No debe destaparse la olla ni revolverla, sino sacudirla

a menudo, a fin de que las habas de arriba vayan para abajo y no se peguen ni quemen. Se sirven bien calentitas.

COLIFLOR A LA VALENCIANA

264 Después de hervirla como indica el número anterior, se echa aceite en una cazuela o sartén y, una vez caliente, se pone la coliflor cortada en trozos. Se le pone fuego arriba. Al ratito (unos diez minutos), se le agregan aceitunas y un poquito de ajo pisado o cortadito menudo.

COLIFLOR CON SALSA

265 Se cuecen como indica el núm. 263 y se arreglan en la fuente como si fueran una, todas las partes de la coliflor. Se cubre todo con una buena salsa blanca (N.os 24 y 25). Puede hacerse también de este otro modo: se echa la coliflor en la salsa y, dándole unas vueltas, se sirve. En este caso, la vista no es tan agradable como en el primero, pero en cambio el gusto es mucho mejor.

ESPARRAGOS

270 Se limpian bien y se cocinan en agua con sal. Hay que cuidar bien de que queden cocidos en su punto. Se hacen enfriar, secándolos en seguida con un paño o servilleta. Se sirven como una ensalada, con aceite, vinagre y sal.

BERENJENAS RELLENAS

276 Se eligen unas bien grandes y se hacen hervir con sal. Se parten por la mitad, y en el centro de cada pedazo se hace un hueco como de media nuez. Se pican menuditas una o dos berenjenas ya cocidas. Se fríe una cebolla y se mezcla con las berenjenas picadas; se añade perejil y dos huevos crudos. Se pone esto al fuego hasta que tome consistencia, dándole vueltas para que no se queme. Así pronto este relleno, se pone en el hueco que se hizo en las berenjenas, polvoreándolas con pan rallado. Se ponen al horno o, a falta de él, se pasan por huevo y pan rallado, y se fríen.

CHAUCHAS AL NATURAL

278 Se elegirán con preferencia chauchas de las llamadas de agua. Se limpian y se hacen cocer en agua hirviendo con

sal. Una vez cocidas se ponen a escurrir. Se colocan en una fuente con corona de huevos duros y papas a la inglesa. Se rocían con aceite y vinagre y se toman como una ensalada.

CHAUCHAS SALTADAS A LA JARDINERA

281 Después de prepararlas como indica el número 278, se saltan en aceite bien caliente, con pimienta y perejil muy fino. Al servir se colocan sobre ellas unos huevos fritos.

ZAPALLITOS RELLENOS A LA CRIOLLA

283 Elegidos los zapallitos, se les quita solamente una tapita en la parte superior. Por ahí, con una cucharita o tenedor se les sacan las semillas. Entonces se les da un hervor y se prepara el siguiente relleno: Se pica muy menudita, como para albóndigas, carne de vaca o de ternera; se dora con cebolla y perejil; se sazona con sal, pimienta y especias en pequeña cantidad.

Así que esté pronto, se mezcla con dos huevos duros picaditos, pasas de uva, un huevo crudo y pan rallado. Se llenan los zapallitos, se tapan con los pedacitos que se les había quitado, y se ponen a cocer en una buena salsa de tomates o en una salsita hecha con cebolla, perejil y ajo, sazonándola con pimienta, sal y pimentón. Se sirven bien cocidos y calentitos.

TOMATES RELLENOS A LA MADRILEÑA

286 Se eligen tomates bien grandes. Se parten al medio o se les quita una rebanadita en la parte de arriba. Se les sacan las semillas y se exprimen para que suelten el agua. Se rellenan entonces con una pasta compuesta de perejil, pepinitos y huevos duros, todo picadito muy menudo. Se le agregan unas tiritas o pedacitos de anchoas, sal y aceite. Llenos así los tomates, se polvorean con pan rallado y se ponen al horno.

PIMIENTOS DULCES COLORADOS

288 Se eligirán unos pimientos bien grandes y, cortándoles una rebanadita, se limpiarán por dentro. Se rellenan con una pasta hecha con huevos, pan mojado en leche y queso rallado, todo bien sazonado. Puede prepararse otro relleno con arroz cocido y huevos crudos. Se hacen cocer en horno moderado.

PAPAS A LA BRASILERA

292 Se pelarán torneadas (con un cuchillo especial), o dejándolas lo más redonditas posible, y se pondrán en agua hirviendo con sal. Cuando las papas estén por abrirse se echarán en agua fría. Al servir se pueden calentar en caldo reducido.

PAPAS A LA FRANCESA

293 Se pone en una cacerola un poco de manteca (una cucharada basta), y se hace freír una cebolla muy menudita hasta que tome color. Entonces se le agregan un vaso de agua y las papas ya peladas, pimienta, sal, un ramo de perejil con una hoja de laurel, una de orégano y una de tomillo, dejando que todo se cocine con lentitud. Al servir se le quita el ramo de hiervas.

PAPAS ESTOFADAS A LA PORTUGUESA

(Plato de vigilia)

295 Se cuecen en agua, como las del número 292, y se parten en dos pedazos, poniéndolas en una cacerola con manteca, sal, pimienta, perejil y dos cebollas menuditas. Se les agrega una cucharada de harina, desleída con caldo de vigilia o agua, y un buen vaso de vino blanco o seco. Se tapan y se dejan a fuego lento.

PAPAS FRITAS A LA ORIENTAL

296 Se pelan las papas crudas y se cortan en rebanadas redondas y delgadas. Se fríen en aceite bien caliente, hasta que tomen color. Se sirven calientes y como guarnición. Pueden cortarse en bastoncitos finos o rebanadas a lo largo.

PAPAS RELLENAS

299 Se limpian bien y se parten al medio unas papas grandes. Se les hace un hueco en el centro y ahí se coloca el relleno, que puede ser como el de los zapallitos núm. 283. Se hace una salsa con cebolla y ajo bien picados, sazonada con sal y pimienta, dándole color con azafrán desleído en agua hirviendo, y en ella se cocinan las papas.

CROQUETAS DE PAPAS

303 Se cocinan en agua con sal diez papas y, una vez cocidas, se dejan enfriar. Se deshacen con dos cucharadas de manteca, revolviendo bien para formar una masa fina. Se le agregan tres yemas de huevo y perejil muy fino, y se le pone sal y pimienta. Así pronta la masa, se hacen las croquetas. Se les va dando la forma de bastoncitos, y pasándolas por huevo y por pan rallado, se fríen en aceite bien caliente.

ARROZ A LA VALENCIANA "MODERNISTA"

306 Se pone aceite en una sartén, y, cuando esté bien caliente, se fríen unos pimientos o ajíes. Así que estén fritos, se sacan y echan en la sartén pedazos de pollo o lomo de cerdo y salchicha, bien picaditos. En cuanto esto esté dorado, se le agregan tres dientes de ajo, dos tomates, perejil, todo menudito, y los pimientos ya fritos, sal pimienta, azafrán y un clavo de olor. Se revuelve todo y a los cinco minutos se le agregan unas arvejas tiernas o porotos frescos, añadiéndole caldo o agua, y dejándolo hervir hasta que todo esté cocido. Entonces se pone el arroz y se hace romper a fuego muy vivo. Estando a medio cocer se disminuye el calor y se deja cocinar sin revolverlo. Antes de servirlo se deja reposar quince minutos.

ARROZ O RISOTTO A LA MILANESA

310 Se pica una cebolla menudita y se fríe en manteca hasta que se dore. Entonces se agrega el arroz y dos cucharones de caldo de gallina, dejándolo cocer hasta que el grano esté semi duro. Se le echa queso rallado y media cucharada de manteca, se revuelve bien y se aparta del fuego; se sazona con pimienta y nuez moscada rallada. Se pone en un molde hasta el momento de servir.

POROTOS GUISADOS A LA ORIENTAL

317 Después de hervidos los porotos, se hace una salsita, friendo en aceite cebolla y perejil menudito. Se ponen los porotos junto con unas tiritas de tocino, papas y boniatos cortados en pedazos gruesos. Se le agrega un poco de agua y se sazona con pimienta y sal. Debe quedar algo seca.

LENTEJAS CON TOCINO

321 Después de haberlas remojado se ponen a cocer en agua con un buen pedazo de tocino, y así que estén en punto, se guisan del modo siguiente: Se doran en aceite caliente una cebolla y perejil bien picaditos, y así que tomen color, se añade una cucharada de harina. Se deslíe bien con agua caliente, echando en seguida las lentejas. Se dejan quince minutos en la salsa. Al servir, se ponen sobre el tocino en que se cocieron.

GARBANZOS CON BACALAO

325 Se tienen ya hervidos los garbanzos y se guisa el bacalao como indica el núm. 214 o el núm. 217.

HUEVOS ESTRELLADOS

326 Se pone aceite, y cuando esté bien caliente, se echan los huevos uno por uno. Se vierte el aceite por encima, así la clara los envuelve formando una bola. Se sacan con espumadera y sin aceite. Se sirven con papas fritas.

HUEVOS A LA INGLESA

328 Se fríen los huevos como indica el número 326, y al servir se ponen sobre rebanadas de jamón bueno y crudo.

HUEVOS REVUELTOS CON TOMATE

331 Se pican menudito dos cebollas, dos tomates, dos pimientos o ajíes, y se pone todo junto a freír. Así que está pronto, se añaden los huevos bien batidos y se sazona todo con sal y pimienta. Se revuelve a menudo hasta que quede todo bien cocido. Es plato ligero y de verano.

HUEVOS RELLENOS

336 Se cocinan unos huevos en agua hirviendo durante 15 minutos, para que queden bien duros. Una vez prontos se parten al medio y se sacan las yemas, las que se mezclarán con pan empapado en leche, manteca fresca, una cebolla y perejil muy menuditos, sal, pimienta y un poquito de especias. Se unirá

todo bien con una yema cruda, y con esto así pronto se llenan las claras. Entonces se ponen los huevos ya rellenos, en un plato esmaltado, al horno moderado, hasta que tomen color.

HUEVOS GUISADOS

340 Se doran en una cazuela una cebolla, dos dientes de ajo y perejil menudito; se deslíe harina (una cucharada basta) en agua caliente y se pone en la salsa, dándole color con cuatro hebritas de azafrán. Se ponen los huevos duros partidos en dos y se sazonan con sal y pimienta. A los diez minutos se sirven.

TORTILLA AL NATURAL

342 Se baten bien seis o siete huevos, sazonándolos con sal. Cuanto más batidos estén, tanto más ligera y fácil será la tortilla. Se calienta aceite y se echan en él los huevos, batiéndolos siempre hasta el momento de echarlos. Se sacude fuerte y a menudo la sartén, para que no se peguen. Cuando haya tomado color se da vuelta y en seguida se saca enterita o doblada al medio.

TORTILLA DE PAPAS

347 Se preparan las papas como para ser fritas (núm. 296) y una vez que ya están tomando color, se ponen los huevos bien batidos. Se hace la tortilla, cuidando de que no se queme.

TORTILLA DE PEREJIL

348 Se pica muy menudito bastante perejil, se mezcla con los huevos batidos y sazonados con sal, y se hace la tortilla con aceite bien caliente. Tiene que retirarse antes de que se dore.

TORTILLA DE CEBOLLAS

351 Se pica cebolla muy menudita y se fríe en aceite. Cuando empieza a tomar color, se le ponen los huevos bien batidos y un poco de sal. Tiene que quedar muy doradita.

TORTILLA DE AZUCAR

354 Se baten muy bien las yemas y las claras por separado, se mezcla todo, se le añaden unas raspaduras de limón y azúcar, y se ponen en la sartén. Se sirve en una fuente polvo-

reada con azúcar molida. Se cubre la tortilla con azúcar también y se pasa sobre ella un hierro enrojecido, que esté bien limpio.

TALLARINES

359 Se hacen o compran los tallarines y se cuecen en agua hirviendo con sal: cinco minutos suelen bastar. Se cuelan y se arregla en una fuente con capas alternadas de queso rallado y jugo del estofado núm. 49.

MACARRONES A LA ITALIANA

362 Después de bien cocidos, se escurren en un colador, y. teniendo en una cazuela la salsa de un buen estofado a la italiana (núm. 49), se echan en ella los macarrones, sazonándolos con un poco de pimienta. A los siete u ocho minutos de hervir en la salsa se sacan, sirviéndolos bien calentitos y con una capa de queso por arriba.

RAVIOLES

364 Se hace una masa con agua, sal y un huevo y un kilo de harina. Esta tiene que quedar suave y elástica, a fin de que pueda estirarse fácilmente. Se estira la masa con palote, dejándola bien delgadita. Se hace un relleno con seso sancochado y picadito muy menudo, junto con acelgas o espinacas, también muy menuditas; se une todo con huevos crudos, perejil, cebolla y salchicha, menuditos, y, saltando cinco minutos en aceite bien caliente, se le añade queso rallado, sal, pimienta y especias. Hecha la masa y pronto el relleno, se van poniendo en montoncitos en hilera y no muy separados, se dobla la masa y se cortan los ravioles con la rueda. Se cuecen en agua con sal, y al servir, se preparan como los tallarines.

POLENTA A LA ITALIANA

366 Se pone a cocer en agua hirviendo con sal un kilo de harina de maíz. Se revuelve sin cesar hasta que esté pronta, lo que se conocerá cuando se desprenda de la cuchara y ésta salga bien limpia. Entonces se pone en la fuente, se cubre con queso rallado y en seguida se le echa una buena cantidad

de jugo del estofado número 49. Pueden hacerse dos o tres hoyos con la cuchara para que el jugo penetre toda la polenta.

ÑOQUIS A LA GENOVESA

368 Se hace una pasta de harina y papa hervida, con un poco de queso rallado. Se les da la forma de bolitas con un tenedor y se ponen a cocer en agua hirviendo con sal.

Al sacarlos se escurren y se preparan como los tallarines, o sino se ponen en una fuente esmaltada, untada con manteca; se agrega una capa de ñoquis, otra de queso rallado y otra de salsa blanca. Se hacen así dos o tres capas y se ponen en el horno.

CONEJO EN SALSA "SALMIS"

372 Se salta un conejo o aquellas partes que no se prepararon con arroz; así que quede bien doradito, se hace con la misma grasa una buena salsa "salmis" (núm. 32); se pone en ella el conejo y se deja cocer bien para que la carne se impregne del gusto de la salsa.

CONEJO ESTOFADO

376 Partido en trozos, se pone durante dos horas en un adobo con vino blanco. Después se seca con una servilleta y se hace dorar con aceite y cebolla frita. Se sazona con sal, pimienta y un clavo de olor. A los 10 minutos se le añade el vino en que estuvo el conejo. Debe cocerse a fuego muy lento.

LIEBRE A LA FRANCESA

380 Antes de preparar cualquier plato con ella, es preciso dejarla durante veinticuatro horas en adobo con vino tinto, sal, pimienta y una hoja de laurel. Al día siguiente se quita la carne del adobo y se pone a fuego lento en una cacerola, con sal, pimienta y zanahorias, cebollas, perejil, caldo y un buen vaso de vino, añadiéndole media pata de ternera; se le ponen unas lonjas de tocino por arriba. Una vez cocido todo, se pasa la salsa por un paño fino y se deja al frío para que se congele. Se sirve partido en pedacitos, acompañando a la liebre.

LIEBRE ESTOFADA

383 Se preparan del mismo modo que para el núm. 48, unas cebollas y una cabeza de ajo, y una vez que la liebre se

ha dorado en grasa bien caliente, se le añaden el ajo y la cebolla sazonándola con sal y pimienta. A los cinco minutos se le agrega una copita de vino seco, agua hirviendo, una nuez pisada en mortero y tres hebritas de azafrán; se deja hervir con mucha lentitud durante dos y media o tres horas, muy bien tapada.

LIEBRE A LA EUROPEA

384 Después de partida en trozos, se pone en una cacerola con aceite, sal, pimienta, ajos, dos hojas de laurel y nuez moscada, y se cuece con fuego arriba y abajo durante 20 minutos. Al cabo de ese tiempo se le añaden hongos y perejil picado; se espesa la salsa con una cucharada de harina. Se deja cocer una hora y media, y, al servir, se le pone el jugo de medio limón.

MULITAS AL HORNO

388 Se limpia la mulita, raspándole bien la coraza, y se lava varias veces en agua clara. Se hace un adobo con ajo, laurel, ají picante, todo bien pisado en el mortero y desleído en una cucharada de vinagre y tres o cuatro de aceite, sal y pimienta. Se echa este adobo sobre la mulita, bastante en la parte interior, para que toda la carne se impregne de él. A las doce horas ya se puede poner en el horno. Es preciso que el horno esté moderado. En hora y media estará pronta. Se puede tomar caliente o en fiambre, resultando de ambos modos muy agradable.

BECACINAS ASADAS

389 Se preparan unas becacinas bien limpias y se les pone una tirita de tocino adentro, sal y pimienta: asi arregladitas se asan en el horno, pero mucho mejor es ponerlas en cazuela con fuego arriba y abajo. Se sirven con corona de ensalada o con "croutons".

POTAJE DE POROTOS

399 *Se hierven bien, y así que estén cocidos,* se guisan con cebolla ya frita, ajos machacados, tres hebritas de azafrán y una hojita de orégano. Se deja hervir diez minutos y se espesa la salsita con un poco de pan rallado o arroz. Puede haserse este potaje poniendo el aceite crudo, perejil menudito, pimienta y una hoja de laurel, y haciéndolo cocer a fuego muy lento.

ESCABECHE DE PERDICES

408 Después de limpias, se fríen enteritas, y en el mismo aceite se pone vinagre, haciendo dorar en él dos o tres dientes de ajo y una hoja de laurel. Así que este aceite haya hervido un buen rato, se ponen las perdices con sal y pimienta. Se llenan los tarros en que se han de guardar, y cuando se hayan enfriado bien, se tapan herméticamente.

ESCABECHE DE PESCADO

409 Se hace del mismo modo, cuidando de que el pescado sea muy fresco y quede bien frito.

BUDIN DE PAN

410 Se pone a remojar pan en leche: después se deshace el pan y se añaden dos o tres huevos, cuatro cucharadas de azúcar, unas gotas de esencia de vainilla, pedacitos de dulces secos y pasas de uva. Una vez que todo esté bien mezclado, se pone en budinera, quemada con azúcar el baño de maría o al horno.

BUDIN DE DULCE DE LECHE

412 Se hace dulce de leche (núm. 472) y antes de que llegue a tomar su punto, se quita del fuego y se deja enfriar muy bien. Una vez frío, se le añaden seis o siete yemas de huevo; se bate todo haciendo que quede una masa bien unida, y se pone al horno en una budinera preparada de antemano.

BUDIN DE LECHE O FLAN

415 Se baten muchísimo diez huevos con un cuarto kilo de azúcar molida. Tiene que quedar bastante espeso; y cuando ya está suficientemente batido se le añade un cuarto de litro de leche. Se pone en seguida en la budinera al horno o al baño de maría.

BUÑUELOS DE VIENTO

418 Se toma medio kilo de harina, y, añadiéndole medio litro de agua con un poco de sal, se pone al fuego, revolviendo sin cesar hasta que esté cocida.

Se deja enfriar, se le echan las raspaduras de un limón, y con cinco huevos se deshace la masa. Entonces, teniendo la grasa abundante y bien caliente, se deja caer con la cuchara en bo-

llitos. Deben quedar huecos y bien crecidos. Se prepara aparte almíbar en punto de bola, con vainilla, y en el momento de servir se van poniendo los buñuelos en él, o se sirven cubriéndolos con el almíbar.

BIZCOCHITOS DEL MOMENTO

423 Se toman medio kilo de harina, cuatro yemas, cuatro huevos, cinco cucharadas de azúcar, una cucharadita de bicarbonato de soda y una cucharada de aguardiente, junto con un poquito de sal y agua tibia. Se soba muy bien y se hacen los bizcochitos friéndolos en grasa muy caliente.

POLVORONES

429 Se toman medio kilo de harina, un cuarto kilo de grasa y medio kilo de azúcar. Se une esta masa así en seco, y cuando esté bien unida, se cortan o forman los polvorones. Se ponen al horno y se dejan dorar.

PASTEL DEL MOMENTO

432 El pastel del momento es un rico postre. Se hace una masa como para bizcochuelo, añadiéndole dos cucharadas de manteca; se toma un plato hondo esmaltado y se unta con manteca, polvoreándolo con azúcar y canela molida. En el medio se ponen dulce u orejones y ciruelas en almíbar, y se cubre con la masa ya preparada. Se pone en seguida al horno caliente.

BIZCOCHITOS PARA TE

438 Se amasan medio kilo de harina, ciento veinte gramos de manteca, ciento veinte gramos de azúcar, tres huevos y menos de media cucharadita de bicarbonato de soda. Se cortan los bizcochitos largos o redondos y se ponen al horno.

BIZCOCHUELO

441 Se baten mucho seis huevos, seis yemas y doce cucharadas de azúcar. Cuando está ya muy batido y muy unido, se le añaden doce cucharadas de harina. Se sigue batiendo para unir la masa y se pone al horno en un moldo cuadrado untado con manteca. Ha de quedar dorado. Para que el bizcochuelo quede liviano y esponjado, deben ponerse siempre en esta proporción los ingredientes: la misma cantidad de cucharadas de azúcar y harina como huevos lleve, y de claras la mitad del total de

huevos. Así, si se ponen doce huevos, seis irán con clara y seis sin ella.

BIZCOCHUELO ARROLLADO

443 Se hace un bizcochuelo como el del núm. 441, sólo que se le pone una cucharada menos de harina y se deja dorar bien en el horno. Se saca el molde y se da vuelta, echando sobre la parte que estaba pegada al molde una capa de dulce, sea de leche o de membrillo. En seguida, y estando aún caliente, se arrolla como un matambre. Se puede cubrir de un baño o se deja así.

ALFAJORES CORDOBESES

449 Se toman 24 yemas, un kilo de harina y cuatro claras muy batidas. Se hace la masa con un poquito de sal y unos granitos de anís. Así que esté en su punto, se cortan los alfajores redondos y se les hace dar algunos hervores en agua. En cuanto hayan crecido se ponen a cocer en el horno. Después se abren al medio, se les pone dulce de leche y vuelven a unirse las dos partes, cubriéndolas de baño y grajeas.

BOMBAS

453 Se hace una pasta como para los buñuelos de viento (número 418); pero, si en vez de hacerla con agua, se hace con leche, quedará mucho mejor. Se toma una lata y se van poniendo en ella montoncitos de la masa con la punta de la cuchara. Se ponen al horno y se dejan hasta que estén bien altas y doraditas. Se pintan con un huevo y azúcar bien batidos. Así que están cocidas, se abren por un lado y se les pone adentro crema muy dulce y espesa. Pueden hacerse larguitas en forma de bastoncitos, y con crema chantilly dentro.

MERENGUES A LA FRANCESA

455 Se hace almíbar, y, próximo al punto de caramelo, se le echan nueve claras batidas a nieve y se sigue batiendo hasta que esté bien frío. Se ponen en papeles al horno muy moderado.

TORREJAS A LA CRIOLLA

458 Se cortan rebanadas de pan francés y se ponen a remojar en leche, después se pasan por huevo batido y se

fríen en grasa bien caliente. Así que estén doraditas, se sacan y se les pone azúcar molida y canela en polvo.

TORTA DE NOVIOS

462 Se baten muy bien setecientos gramos de manteca; se añaden, una a una, doce yemas, y se sigue batiendo veinte minutos más. Después se agregan, por cucharadas, medio kilo de harina, una copita de Jerez o cognac y raspaduras de limón. Se baten a nieve siete claras y se mezclan con lo demás, uniéndolo muy bien. Se unta un molde con manteca y se echa la pasta en él, poniéndolo al horno moderado.

TORTAS PAISANA

464 Se toma levadura con un poco de agua tibia con sal y se hace la masa con un poco de grasa y dos huevos, un kilo de harina, un cuarto kilo de grasa y dos cucharadas de azúcar. Esta es la proporción para que queden unas buenas tortas al estilo de las que se hacen en nuestra campaña. Después de bien sobada la masa, se corta en pedazos y se hacen las tortas, las que se pondrán al horno. Al sacarlas puede echárseles azúcar por encima.

PANQUEQUES

465 Se toman un cuarto kilo de harina, un poco de sal, dos cucharadas de azúcar molida, unas gotas de vainilla, cuatro yemas y cuatro huevos; se bate todo junto, a fin de que quede bien mezclado, agregándole un poco de leche fría y media cucharada de manteca ya derretida. Se bate todo hasta que tome consistencia de crema. Se ponen a calentar unos cien gramos de manteca y, con ella bien caliente, se unta una sartén chica. Se toma entonces pasta y se extiende de modo que llene el fondo de la sartén. A los tres minutos se le da vuelta, se deja otro tanto, y ya queda pronta; se espolvorean con azúcar y se arrollan o doblan en cuatro partes.

PASTEL DE ALMENDRAS

466 Se toman medio kilo de almendras pisadas en mortero medio kilo de azúcar molida, doce yemas, una clara y esencia de limón. Se une todo muy bien, batiéndolo durante una

media hora. Se unta con manteca un molde liso y cuadrado. Se echa la pasta en él y se pone a fuego moderado.

DULCE DE FANTASIA

471 Se toman un litro de leche y un kilo de azúcar y se les deja tomar punto revolviendo siempre. Se baten bien 10 yemas y aparte ocho claras a nieve, las que se mezclan con las yemas. Se deja enfriar el dulce y se le va añadiendo el huevo; así que se ha mezclado todo bien, se hace cocer a fuego lento, pero sin dejar de revolver.

YEMAS

475 Se baten mucho, durante tres cuartos de hora lo menos, doce yemas, y se les añaden 6 cucharadas de azúcar molida, y así que está todo bien unido, se pone al fuego hasta que espese. Entonces se van poniendo en una mesa de mármol los montoncitos que formarán las yemas, y se cubren con almíbar en un punto muy alto. Se dejan enfriar bien.

DULCE DE ZAPALLO

481 Si es posible, debe elegirse del zapallo especial para dulce; sino, se hará con zapallo común. Se pela y se corta en pedacitos cuadrados, los que se pondrán en cal durante una hora. Se hace el almíbar tomando el mismo peso de azúcar que de zapallo.

Entretanto se lavarán bien los pedazos de fruta y serán echando en el almíbar junto con una varita de vainilla o canela y un clavito de olor.

DULCE DE LIMONES ESPECIALES

483 Se rallan y se les quitan el jugo y las semillas como indica el número anterior. Se lavan bien y se ponen en agua hirviendo con un poquito de sal. Después se dejan por espacio de cuatro días, cambiándoles el agua dos veces al día. El último día se les hace dar un hervor; se pinchan y, si se nota tiernos, se sacan y se ponen en agua fría. Se hace almíbar en punto alto, poniendo de azúcar algo más que el peso de los limones. Después se ponen los limones en una vasija, se les echa el almí-

bar encima y se dejan así hasta el otro día. A la mañana siguiente se escurren y se le hace dar un hervor al almíbar, poniendo nuevamente los limones en él hasta que tome punto alto.

COMPOTA DE HIGOS

486 Se eligen cien higos sanitos y limpios. Se pinchan con alfiler y se les hace dar un hervor; después se sacan y ponen en agua fría con un poquito de sal gruesa, que les hará tomar su color verde nuevamente. Se hace almíbar muy flojo y se cuecen en él lentamente los higos. Se pone a esta compota un clavo de olor y una varita de canela.

DULCE DE TOMATES

489 Se eligen tomates bien lisos, redondos y no muy maduros. Se pelan en agua caliente y, después de quitarles el jugo y las semillas, se ponen en agua con cal durante tres cuartos de hora. Se hace almíbar, se clarifica y, estando en punto flojo se ponen los tomates, dejándoles tomar punto a fuego muy lento. Se agrega canela o un pedacito de vainilla.

DULCE DE BONIATOS

498 Se elegirán unos boniatos bien grandes y maduros, es decir, que no estén pasmados. Se pelan y, después de lavarlos bien, se pondrán una hora en agua con cal. Se hace almíbar clarificado y se ponen los boniatos en él. Se dejan a fuego lento dos horas. Después se retiran del fuego, y, al día siguiente, se les da punto. Se pondrá en el almíbar una cáscara de naranja o canela.

DULCE DE MEMBRILLOS

501 Se pelan y se parten para quitarles la semilla, y se hacen hervir hasta que estén blandos. Se escurren y pasan por tamiz o colador, deshaciendo bien la fruta. Se hace almíbar tomando el mismo peso de azúcar que de fruta y, estando flojo, se echa el membrillo y se revuelve seguido con una pala de madera. No debe dejarse de revolver, pues se quemaría. Estará pronto cuando su color sea oscuro y el almíbar se haya consumido.

CREMA

505 Se pone a hervir medio litro de leche con cuatro cucharadas de azúcar. Entretanto, se deshace en leche fría una cucharada de maicena o chuño. Se baten cuatro o cinco yemas, las que se mezclarán con la maicena. Así que la leche hierva, se pondrá el huevo, cuidando de revolver para que no se corte. A los tres o cuatro hervores estará pronta. Puede cubrirse la superficie con una capa de azúcar molida, y, teniendo una vara de hierro o plancha bien caliente, se quema la crema.

HUEVOS DE NIEVE

510 Se baten como para merengue doce claras, añadiéndoles un poquito de azúcar molida. Se hace hervir un litro de leche y se van echando en ella, una a una, cucharadas de clara. Se tienen un minuto en el fuego, dándoles vuelta con mucho cuidado. Se van sacando despacio y se ponen en una fuente. En el resto de la leche se echan las doce yemas con dos cucharadas de maicena y cinco cucharadas de azúcar. Se hace como una crema ligera. Se enfría bien en compotera y se ponen encima las claras.

TOCINO DEL CIELO

511 Se hace almíbar en punto alto con un kilo de azúcar, un palito de canela y una cáscara de naranja o limón. Así que esté en punto, se deja enfriar y se le añaden veinticuatro yemas, tres claras y un poco de limón rallado. Se bate todo muchísimo y se pone en molde al baño de maría a fuego lento.

LICOR DE NARANJAS

514 Se prepara una mezcla de partes iguales de alcohol y almíbar, y se echan en ella dos naranjas cortadas en pedazos y un palito de canela; se tapa la vasija durante un mes, y se tendrá un licor riquísimo.

OTRO LICOR DE NARANJAS

515 Se pelan ocho naranjas y las cáscaras se pondrán en un litro de alcohol a 40º durante quince días; se hace un almíbar espeso y se vierte el alcohol en él, revolviéndolo sin cesar durante quince minutos.

LICOR O CREMA DE CACAO

516 Se toma un litro de alcohol de 40° y se dejan en infusión una barra de cacao y tres barritas de chocolate, durante cuatro días. Se hace un almíbar espeso con un kilo de azúcar y un litro de agua. Así que ha tomado el punto de perla o bola, se saca del fuego y se deja enfriar. Se rebaja con medio litro de agua la infusión de cacao y chocolate. Se une el todo en una cacerola, se revuelve bien y se filtra con un papel de filtrar.

LICOR O CREMA DE VAINILLA

518 Se parten en trozos grandes ocho varitas de vainilla; se ponen en dos litros de alcohol a 42 grados durante ocho días; se hace almíbar fuerte y se echa el alcohol en él. Se filtra en seguida que esté bien mezclado.

HELADOS DE CAFE

520 Se pone a hervir un litro de leche o crema con medio kilo de azúcar. Se toma un cuarto de kilo de café en grano bien tostado y se echa en la leche, retirando ésta del fuego y revolviendo sin cesar. Se le añaden ocho yemas batidas y se pone tres minutos al fuego, cuidando de que no hierva. Se pasa por cernidor y se le añade una copita de café muy fuerte, poniendo todo en la heladera.



¿Quiere Ud. saber cuanto le cuesta el pasaje de Ferro Carril?

Consulte la presente tarifa puesta en vigencia por el F. C. C. del U.

A ESTACIONES	Ida		Ida y Vuelta	
	1.a	2.a	1.a	2.a
Bella Vista	0.09	0.06	0.15	0.10
Yatay	0.09	0.06	0.15	0.10
Savago	0.11	0.07	0.19	0.13
Peñarol	0.14	0.09	0.24	0.16
Colón	0.15	0.10	0.25	0.18
La Paz	0.22	0.14	0.39	0.26
Las Piedras	0.27	0.18	0.50	0.32
Progreso	0.35	0.23	0.64	0.43
Juanicó	0.48	0.32	0.87	0.58
Canelones	0.59	0.39	1.07	0.72
Margat	0.72	0.48	1.29	0.86
Santa Lucía	0.84	0.56	1.51	1.01
25 de Agosto	0.90	0.60	1.62	1.09
Capurro	0.99	0.66	1.79	1.20
Rodríguez	1.14	0.76	2.04	1.36
Raigón	1.33	0.89	2.41	0.60
San José	1.42	0.94	2.54	0.69
Cardal	1.15	0.77	2.07	1.39
Isla Mala	1.33	0.89	2.41	1.60
Berrondo	1.49	0.99	2.68	1.79
Florida	1.61	1.08	2.90	1.94
La Cruz	2.01	1.34	3.61	2.42
Pintado	2.26	1.51	4.06	2.72
Sarandí	2.52	1.68	4.53	3.02
Puntas de Maciel	2.75	1.84	4.94	3.30
Goñi	3.00	2.00	5.40	3.61
Durazno	3.34	2.23	6.01	4.02
Yí	3.42	2.28	6.15	4.13
Villasboas	3.84	2.56	6.90	4.62
Mollos	4.17	2.78	7.49	5.01
Parish	4.43	2.96	7.98	5.33
Paso de los Toros	4.74	3.16	8.53	5.70
Chamberlain	5.20	3.46	9.35	6.25
Cardoso	5.73	3.82	10.32	6.90
Achar	6.62	4.40	11.90	7.95
Pampa	7.18	4.77	12.92	8.63
Piedra Sola	7.95	5.29	14.29	9.54
Tambores	8.68	5.77	15.62	10.43
Valle Edén	9.00	5.99	16.19	10.80
Tacuarembó	9.73	6.47	17.51	11.69
Bañado de Rocha	10.26	6.83	18.47	12.33
Paso del Cerro	10.70	7.11	19.25	12.84
Laureles	11.12	7.40	20.01	13.35
Paso Tranqueras	11.86	7.87	21.29	14.20
Paso Ataques	12.25	8.15	22.05	14.71
Rivera	13.08	8.70	23.52	15.69
Manga	0.22	0.14	0.39	0.26
Toledo	0.34	0.23	0.62	0.42
Suárez	0.42	0.27	0.75	0.50
Pando	0.51	0.33	0.92	0.61
Olmos	0.56	0.37	1.03	0.67
Empalme Olmos	0.60	0.41	1.10	0.73
Pedrera	0.79	0.53	1.43	0.95
Tapia	0.91	0.61	1.65	1.10
Migues	1.13	0.76	2.04	1.35

A ESTACIONES	Ida		Ida y Vuelta	
	1.a	2.a	1.a	2.a
Montes	1.25	0.84	2.26	1.51
Kilómetro 96	1.41	0.94	2.54	1
Solís	1.53	1.09	2.77	1
Ortiz	1.66	1.11	2.99	1.98
Minas	1.86	1.24	3.35	2.23
Sauce	0.51	0.33	0.92	0.61
Santa Rosa	0.76	0.51	1.38	0.91
Cazot	0.88	0.59	1.60	1.06
Castellanos	1.00	0.67	1.82	1.21
San Ramón	1.18	0.79	2.13	1.42
Chamizo	1.28	0.86	2.32	1.54
Fray Marcos	1.56	1.05	2.82	1.88
Casupá	1.78	1.19	3.21	2.14
Reboledo	1.96	1.31	3.55	2.36
Cerro Colorado	2.37	1.59	4.26	2.85
Mansavillagra	2.97	1.98	5.36	3.57
Illescas	3.42	2.28	6.19	4.10
Nico Pérez	3.96	2.64	7.14	4.75
Valentines	4.68	3.12	8.44	5.62
Cerro Chato	5.25	3.51	9.46	6.30
Santa Clara	6.15	4.10	11.09	7.38
Tupambaé	6.64	4.43	11.96	7.97
C. de las Cuentas	7.46	4.98	13.45	8.96
Frayle Muerto	7.87	5.26	14.19	9.45
Bañado de Medina	8.42	5.62	15.17	10.10
Melo	8.88	5.93	16.00	10.66
Zapicán	4.56	3.08	8.21	5.46
Retamosa	5.20	3.47	9.37	6.24
Corrales	5.87	3.92	10.57	7.04
Treinta y Tres	6.64	4.43	11.96	7.97
Bifurcación	1.57	1.05	2.82	1.88
González	1.77	1.18	3.18	2.13
Mal Abrigo	1.97	1.31	3.54	2.36
Cufré	2.23	1.49	4.01	2.68
Colonia Suiza	2.50	1.66	4.49	2.99
Rosario	2.71	1.81	4.88	3.26
Puerto Sauce	3.03	2.02	5.46	3.64
Barker	2.94	1.96	5.29	3.54
San Luis	3.09	2.06	5.55	3.70
Tarariras	3.21	2.14	5.78	3.85
Estanzuela	3.40	2.27	6.12	4.09
Colonia	3.73	2.49	6.71	4.48
Guaycurú	2.24	1.49	4.02	2.68
Arroyo Grande	2.55	1.69	4.58	3.05
Juan Jackson	2.86	1.90	5.13	3.42
Cardona	3.19	2.12	5.72	3.83
Santa Catalina	3.56	2.36	6.39	4.27
Drabble	3.86	2.57	6.93	4.63
Risso	4.07	2.70	7.31	4.89
Egaña	4.23	2.82	7.60	5.08
Palmitas	4.72	3.14	8.47	5.66
Bizcocho	5.21	3.47	9.35	6.26
Mercedes	5.71	3.81	10.26	6.85

NOTA: En estos importes **está incluido** el 3 % de impuesto para la Caja de Jubilaciones. Los pasajes de **ida y vuelta** tienen validez por 30 días. Los boletos de ida y regreso a Rivera y Melo tienen validez por 90 días. Los menores de 12 años pagan medio boleto.



EL AHORRO

Hay quien, no obstante su pingüe sueldo, se lamenta de la imposibilidad de ahorrar ni un centésimo; y esto, más bien que la carestía de la vida, tiene por causa la falta del hábito de la *economía y del ahorro.*

Es casi seguro que si un joven no se acostumbra desde luego a emplear bien el dinero, gastando tan sólo lo necesario y prescindiendo de lo superfluo, tropezará con muchas dificultades para ir acumulando un modesto capital con qué emprender, cuando hombre, negocios por su cuenta.

Tabaco, teatros, golosinas, comilonas, bailes y otras peores a que se inclina el bullicioso temperamento juvenil, impiden el ahorro de los primeros mil pesos que sirven de base a mayor fortuna.

Muchos jóvenes, recién entrados a la sociedad, creen que el mejor medio de conquistarse simpatías es derrochar el dinero, como si no conocieran o desdeñaran su valor. Obsequian a las señoritas con flores de invernáculo y convidan pródigamente a los amigos a cafés, teatros, cines, carreras, espectáculos y diversiones de costosa elegancia.

Si por seguir la moda o satisfacer la vanidad se inscribe a un círculo o casino de lujo y nota, ha de hacer no pocos equilibrios económicos para guardar las apariencias; y si por medios lícitos no los consigue, es fáci que recurra a trampantojos que de poca monta al principio, van amontonándose al rodar, como bola de nieve, y cuando la conciencia remuerde es ya demasiado tarde para retroceder en el camino del oprobio. Semejante conducta es causa de suicidios o por lo menos del infortunio de toda una vida.

Según dice un moderno escritor, perdemos los verdaderos *goces de la vida de sociedad al esforzarnos en aparentar más de* lo que somos y podemos. Esta es la raíz de toda cursilería y ex*travagancia, a que sigue y agrava el inmoderado deseo de adqui-*

rir cuanto nos apetece sin reparar en las consecuencias. Favorece tan morbosas inclinaciones la falta de la educación que se nota, no sólo en los individuos, sino también en las colectividades.

Hay muchísima diferencia entre la ruindad y el ahorro. Alguna esperanza tiene el joven tacaño; pero ninguna le cabe al pródigo y al dilapidador de dinero. Muchos quedan pobres después de haber trabajado como negros toda su vida, porque no supieron ahorrar cuando podían. El joven que no se acostumbra a una prudente economía, tan distante del derroche como de la mezquindad, llegará al promedio de la vida sin un céntimo ni un amigo, buscando desolado una colocación, empeñándose con todo el mundo y lamentándose a voz en grito de su adversa suerte. Se ve desnudo y hambriento, porque creyó de poca monta ahorrar en la juventud para disponer en la virilidad de un capitalito con qué emprender el negocio de su conocimiento y de su predilección. No aprendió a descubrir la acumulativa potencia de los ahorros mínimos ni en la influencia que en la formación del carácter ejerce una saludable y bien entendida economía.

No pocos hombres se ven hoy reducidos a un estrecho pasar que apenas les da para vivir, sencillamente porque en la juventud no se avinieron a privarse de gustos supérfluos y ahorrar lo que les sobraba después de satisfacer las naturales necesidades de la vida. No aprendieron el arte de vivir austeramente ni trataron de refrenar sus apetitos, pues todo su propósito estuvo en darse buen aire y adquirir cuanto se les antojaba, aun cuando para ello hubieran de empeñarse.

No sé de joven alguno que sin estimar el valor del dinero ni poner linde a sus gustos se haya visto favorecido por la fortuna sino que en todo revela flaca mentalidad y tal falta de orden y de concierto que presagia el fracaso. Los descuidados o informales en cuestiones de dinero nunca lograrán amasar ni el más modesto capital, y por esta razón no han de ahorrarse padres y maestros en representar a los jóvenes la necesidad de ser escrupulosos y formales en todo asunto en que intervenga el dinero.

Por exíguos que sean vuestros ingresos, contraed a ellos los gastos, y sin caer en la penuria, ahorrad cuanto os permitan vuestras necesidades. Es ley económica que cada cual puede vivir atenido a sus recursos, y esta ley tiene mejor aplicación a los jóvenes que se inician en las profesiones y negocios de la vida activa. En último término, las naturales e indispensables necesidades cuestan relativamente poco de satisfacer, y muy cor-

to ha de ser el sueldo para que un joven soltero no pueda vivir sobria y decorosamente. Lo que cuesta no es lo necesario, sino lo supérfluo, como el tabaco, cafés, licores, teatros, naipes, apuestas, autos y otros dispendios menos lícitos todavía en que los jóvenes de mediana posición quieren codearse presumidamente con las familias opulentas, y por un plato de lentejas venden la primogenitura de su porvenir, sin tener siquiera por pretexto la corporal necesidad del hambre que acosaba a Esaú. Por el contrario, sus necesidades son ficticias, y el satisfacerlas sólo sirve para levantar un ejército de morbosos deseos, que hunden al mentecato que a ellos cede en los abismos de la abyección y el deshonor.

No se engañe el joven que gasta más de lo que gana con el sofisma de que restaurará su crédito. No crea que con proyectos imaginarios redimirá su pasado, pues sobre el presente edificamos nuestro porvenir, y tan seguramente como a la noche sigue el día, cosecharemos lo que hayamos sembrado. Nadie se engañe, porque la ley es inexorable y no hay medio de eludir las consecuencias de vuestras acciones. Quien siembra vientos cosecha tempestades. Quien siembra trigo llenará sus trojes en el otoño de su vida. Pero recordemos que sólo hay una época a propósito para el entroje y de nosotros depende entrojar honra o infamia, éxito o fracaso, riqueza o miseria, gloria o ignominia.

Orison Swett MARDEN



La Educación de los Adultos Sin Trabajo

Por primera vez en la historia de los Estados Unidos se preocupa actualmente el Gobierno de EE. UU. por la educación de los adultos. Los 3.000.000 de hombres colocados en los campos de obras públicas, recibieron una invitación del Presidente Roosevelt, para "volver a la escuela", y la Administración Federal de Ayuda de los Necesitados elaboró un proyecto en el sentido de que los profesores que carecen de empleos, los encontrasen en la educación de los adultos sin trabajo. El Gobierno se propone en lo posible dar instrucción a toda la gente que no pudo en su tiempo ir a la escuela, a causa de su precaria situación económica.

La idea de desarrollar una labor educativa entre todos los sin trabajo a quienes el Gobierno colocó recientemente en los llamados "campos de obras públicas", no es nueva. Ya en el año pasado en algunos de "estos campos" se introdujeron clases, con objeto de capacitar a los sin trabajo para que en lo futuro puedan desarrollar actividades más adecuadas a nuestro tiempo y que les aseguren más eficazmente los medios de vida.

El proyecto del Gobierno Federal de emplear a los profesores que en estos momentos carecen de trabajo, para que enseñen a los sin trabajo, a quienes el Gobierno emplea en obras públicas para darles así algún medio de vida, es de gran importancia, pues resuelve simultáneamente dos problemas.

Según la declaración de la División Educacional de Emergencia, "hay en los Estados Unidos tantos adultos faltos de instrucción primaria, cuantos niños hay en nuestras escuelas públicas. Cada año la necesidad económica obliga a miles y miles de muchachos y muchachas a entrar en la vida industrial y comercial a muy temprana edad, cuando debieran y quisieran estar en la escuela. Además, hasta recientemente, cada año arribaban a nuestros puertos miles de inmigrantes demasiado viejos para recibir los beneficios de nuestro sistema educativo. Y en el presente período de falta de trabajo, y también de abreviación de la jornada para los que la tienen, en virtud de los Reglamentos expedidos en relación con la Ley de Resurgimiento Nacional, el tiempo es más que oportuno para que iniciemos un programa de

extensión educativa nacional, para mejorar la instrucción de las masas obreras.

El interés de las uniones obreras. — Las Uniones y sindicatos obreros en todo el país solicitan muchos profesores. Los obreros van últimamente ingresando en las Uniones, individualmente y en grupos, en grandes números. Entre el primero de junio y el primero del mes de Octubre, fueron organizados 584 nuevos sindicatos de la Federación Americana del Trabajo, con 300.000 socios, y esta organización cuenta actualmente con más de cuatro millones de socios. Si se toma en cuenta el casi millón de miembros de las Uniones Ferrocarrileras, afiliadas a la Federación, el número total de sus socios ascenderá a 5.000.000.

Las oportunidades de desarrollar en esta organización un trabajo educativo, son realmente grandes, pues los miembros de los Sindicatos quieren saber más a fondo cuáles son sus oportunidades industriales y sociales: quieren encontrar una contestación a las tremendas interrogaciones económicas que los atormentan.

En el Estado de Nueva York, el primer contingente de adultos sin trabajo que recibió instrucción, fué de 60.000 estudiantes y al mismo tiempo consiguieron trabajo 1.300 profesores encargados de enseñarlos.

En diferentes partes de los Estados Unidos las autoridades federales ofrecen a los sin trabajo, instrucción gratuita, de acuerdo con sus más urgentes necesidades. Así, en el tiempo de la mayor crisis económica porque atraviesa el país, se ponen los cimientos de la instrucción para la población adulta que la necesite, y esto tiene todas las probabilidades de convertirse en parte permanente del sistema educacional de los Estados Unidos.

El Presidente Roosevelt, quien ve el asunto lo mismo desde el punto de vista de los profesores que del de los padres de familia, se expresó así sobre este nuevo movimiento: "Es la más valiosa contribución que en el campo de la educación aportaron los años de la crisis económica."

(De "The New York Times")





La curiosa y formidable personalidad de Wells

NO INTERESAN AL GRAN PENSADOR INGLES LOS GRANDES OBJETOS DE ARTE

En Inglaterra, como en el resto del mundo civilizado, las biografías y las interviús de los grandes hombres están a la orden intelectual del día. Ahora bien, en la rubia Albión, donde no abundan menos que en cualquier otra parte del globo los biógrafos sutiles y los audaces reporteros, no sabíamos hasta ahora ni una sola palabra de las costumbres íntimas del gran pensador inglés Herbert George Wells, a quienes sus compatriotas suelen llamar "el hombre razonable".

Sólo sabíamos de él que odiaba las interviús, que más de cuatro periodistas salieron malparados de sus iras, que hace treinta años nos empezó a hablar del progreso de la aviación, de los tanques terribles, de los obuses mortíferos, de los gases venenosos, de la química asfixiante, de las crueldades bélicas... Y acertó.

Después hay una pausa en su vida de profeta. Esa pausa significa un cambio de táctica y un error. Wells empezó de nuevo a pronosticar, cerrando los ojos a las luchas fratricidas que le rodeaban y encerrándose en su torre de marfil, el desarme, una renovación razonable, una humanidad mejor... y se equivocó lamentablemente.

Wells, para las multitudes y para las minorías, seguía siendo "el hombre invisible" —una de sus obras más leídas— de quien se ignoran desde el aspecto físico hasta los detalles de su misteriosa vida.

Ahora acaba de revelarnos el misterio su **private secretary** en una gruesa y detallada biografía que acaba de lanzar. No falta quien asegura que dicho secretario es un periodista consecuente que entró al servicio del "hombre razonable", durante los lar-

gos años que no se dejaba interviuvar ni retratar, para estudiar a fondo su parecido, su psicología y su intimidad. De ser así, la venganza del periodista sería terrible.

En su descripción, el secretario cesante —porque suponemos *que no se habrá esperado a que le diera Wells*— *nos lo pinta de* complexión robusta, tez sonrosada, cabello incoloro, labios sensuales, ojos azúles que se asoman abstraídos por no sé qué lejanos e ignotos horizontes, bigotes lánguidos, maneras atildadas y porte entre desaliñado y distinguido. La verdad es que muchos de sus lectores no nos habíamos imaginado así la silueta del pensador Wells, o el "hombre razonable". Esto en cuanto a lo físico y externo de su persona.

Respecto a su modo de vivir, él habita en una suntuosa villa de Baker Street, a todo confort. Trabaja cuando y como le place, sin plan ni ordenación ninguna, a cualquier hora de la noche o del día, en la forma más irregular y extraña.

Suele trabajar solo y rodeado de la mayor tranquilidad, cuando no hay en él ni en torno de él la menor sombra de ruido o inquietud; mas a veces, necesita auxiliares, de bibliotecarios, archiveros, amanuenses y aun de científicos especializados en física y química.

Viste correctamente; fuma rico tabaco inglés en una pipa parecida a la que han popularizado los policías literarios, bebe bastante, sobre todo te y "cocktails" que él mismo se compone; es sobrio en el comer, conduce su "auto" magnífico, aunque prefiere pasear a pie; alguna vez suele invitar a comer en su casa a unos amigos selectos; es jovial y amable, pero se irrita con inusitada frecuencia, máxime con las preguntas estúpidas de las encuestas al uso; le gusta charlar con amigos de gran nivel intelectual y mientras discute se pasea nerviosamente; va raramente al teatro y a la ópera jamás, cree que la música debe ser un *breve y dulce batir de alas, y la ópera es un ruido demasiado prolongado*; es esclavo del capricho pueril de coleccionar corbatas y camisas; no le interesan los grandes objetos de arte y en cambio se perece por las miniaturas sentimentales; pasa un par de días a la semana en su casita de campo del Condado de Essex; nada como un pez y posee un chalet precioso en Grasse, al borde del Mediterráneo.

¿Comprendeis por qué le llaman a Herbert George Wells sus compatriotas "hombre razonable", después de los detalles que de él nos da su secretario?



Poda de los Durazneros

La poda tiene por primordial objeto tratar de conservar en los árboles una forma regular, repartiendo lo más uniformemente posible la savia en todas sus partes, como medio de obtener producciones regulares con frutas de buena calidad y de buen tamaño.

Los árboles que no son sometidos a la poda fructifican abundantemente; pero dichos frutos no tienen las cualidades de los árboles podados: por otra parte, la abundancia misma de sus fructificaciones es la principal causa de los años de infertilidad, por cuanto la gran cantidad de savia gastada en mantener dichos frutos va en detrimento de la formación de nuevas yemas frutales que son la base de las producciones venideras.

Las yemas frutales.—Son de forma esférica y recubiertas de vello; se presentan aisladas o en grupos, siendo común la reunión de tres yemas, siendo la central de madera.

Yemas de madera.—Se reconocen porque son pequeñas y alargadas, caracterizándose además por ser lampiñas, sencillas y múltiples.

Yemas frutales.—Se producen sobre la madera del año anterior; una vez que han fructificado no vuelven a producirse en el mismo punto; de ahí la necesidad indispensable de renovar las ramas, una vez que fructificaron las yemas que poseían, pues si dejamos crecer libremente el árbol, se producirán nuevas yemas en las extremidades de las ramillas y, de consiguiente, la fruta se irá alejando de la rama que le da origen, con lo cual se desguarnece completamente el interior de los árboles.

Ramilletes.—El ramillete es una pequeña ramita por la agrupación de varios botones frutales, pudiendo la yema central ser de madera. Su longitud varía de 2 a 8 centímetros. No deben podarse, pues es donde se producen los frutos de primera calidad. El ramillete se observa únicamente en los árboles de cierta edad o muy débiles.

Ramillas.—La ramilla es una producción no ramificada,

guarnecida de botones frutales y de madera en la base; en este caso la poda consiste en recortarla a tres o cuatro yemas, y, si éstas no existen, no se podará.

Las ramas.—Pueden ser de tres clases: frutales, mixtas o de madera; la primera está constituída por botones frutales y de madera e nsu base. La poda se hará sobre cinco, seis o más yemas, según el vigor que tengan, con objeto de hacer desarrollarse las yemas inferiores, pues si éstas no se producen, no tendremos el reemplazo necesario en la poda de invierno. Si no podamos esta rama o lo hacemos dejando muchos botones frutales, la producción se aleja considerablemente. Si el brote ha sido más favorecido por la savia, llevará numerosas yemas de madera en su base, y solamente en su extremidad botones frutales. Se podarán sobre dos o tres yemas frutales, cuidando siempre que los botones de la base se desarrollen. Las ramas que sólo posean botones de madera se podarán sobre dos o tres, según el desarrollo que tengan.

Botones anticipados.—Estas producciones se caracterizan en general por la distancia que existe entre las yemas y la base; como en general sus botones son de madera, se podarán sobre los dos más cercanos.

Chupones.—Son ramas de un vigor extraordinario que se desarrollan, por lo general, en el interior del árbol, perjudicando, por consiguiente, la forma. Se podarán de un largo proporcionado al desarrollo que tengan, pues al recortarlos demasiado dan origen a nuevos brotes vigorosos que tienen poca tendencia a fructificar. Si estos brotes van a perjudicar la forma del árbol y no se les puede transformar en ramas frutales, deben suprimirse totalmente. Presentan gran utilidad cuando se trata de renovar los árboles, pues por el vigor mismo con que se desarrollan, la armazón se puede completar rápidamente.

Las ramas guías.—Es ésta la principal producción del durazno y que debe encontrarse igualmente repartida en toda la armazón del árbol; son la base de la producción frutal, por lo cual nos será siempre indispensable propender a su desarrollo y mantención. Se deberá tratar siempre de podar las ramas y ramillas, transformándolas en ramas guías. La poda a que se someterán una vez formadas será la supresión de las ramas que han fructificado, reemplazándolas por las que se han formado durante el nuevo período vegetativo. Las ramas guías deben estar unifor-

memente repartidas en el armazón del árbol, evitando en lo posible las confusiones que privan a los frutos de la luz y del aire, tan necesarias a la buena madurez.

DE LA PODA DE FORMACION

La poda de formación es más o menos igual para casi todos los árboles frutales y varía principalmente con las especies y con el vigor de los árboles. Se inicia una vez que los árboles han sido colocados en su lugar definitivo o bien algún tiempo antes, cuando éstos están aún en el vivero. Se practica durante tres, cuatro o cinco años, hasta conseguir formar una copa resistente, con ramas principales, bien colocadas en el tronco, llamadas ramas madres y con ramas secundarias o submadres y terciarias vigorosas, convenientemente distribuídas para que puedan soportar una buena carga de fruta anualmente. La primera poda para formar la copa consiste en cortar el tronco a una altura del suelo, variable entre 40 centímetros y 1.50 metros, según se trate de árboles para huertos caseros. En el primer caso las ramas principales de la copa deben nacer lo más bajas posible para facilitar sobre todo la cosecha de los frutos. En la segunda poda del invierno siguiente se escogen tres o cuatro ramas para formar la armazón del árbol, las que se cortán de un largo de 70 centímetros, más o menos cuidando que queden suficientemente esparcidas y equidistantes unas de otras para evitar que se estorben en lo futuro. En la tercera poda del invierno siguiente encontramos en cada rama numerosos brotes, alcanzando los del extremo mayor desarrollo debido a que son más favorecidos por la savia.



ISAAC NEWTON

La pintoresca villa de Wolsthorpe, en el Estado de Lincolnshire, patria y cuna del famoso descubridor de la teoría de la gravitación universal, va a celebrar una fiesta en su memoria. Con este fútil motivo la silueta biográfica del sabio ha vuelto a asomarse a las avisadas columnas de la prensa britana.

Isaaq Newton, que nació en 1642 para morir en 1727, fué figura preeminentísima en el mundo de las matemáticas y de las ciencias físicas. Mago del saber de los siglos XVII y XVIII, culminó su grandiosa obra con sus prodigiosos inventos que introdujeron una verdadera revolución en el campo difícil de las ciencias físicas.

Puede decirse que desde su más tierna infancia se despertaron en él grandes aficiones por el estudio, pues a pesar de las vicisitudes que tuvo que atravesar en los primeros años, siempre brilló el ingenio de que estaba dotado. Sus juguetes ideados por él mismo revelaban un espíritu penetrante y observador encerrado en el débil cuerpo del muchachuelo. La clarividencia de Isaac Newton hizo que se destacara bien pronto en los centros docentes a donde asistía en calidad de alumno, sobresaliendo por su asídua labor en los estudios de su preferencia.

Maduro ya, formado en las disciplinas matemáticas con la solidez necesaria, mereció subsistir a su maestro en la explicación de las materias que a su lado aprendiera, y aquí empieza la labor profunda y meditada del famoso inventor. La labor del genio no se circunscribe a un círculo limitado y concreto, sino que se remonta a las regiones abstractas e inconcretas, comprendiendo con una mirada general todo lo que las inteligencias vulgares no llegan a descubrir. Inventa procedimientos, busca fórmulas ignoradas, rebasa los caminos conocidos, adquiere, en suma, gran resonancia al descubrir el punto que le trae intranquilo. Tal es el genio descubridor de la gravitación universal de los cuerpos, precedida de otros aparatos que le situaron en la categoría de prócer de las ciencias físico-matemáticas. Inventa un telescopio de reflexión que le permite analizar la composición de la luz blanca, que impugnaron varios sabios coetáneos; posteriores experien-

cias le llevaron a la doble refracción, a la polarización y a la visión binocular.

Inventó posteriormente otros aparatos de indiscutible mérito, alguno de los cuales es empleado aún en la marina con gran utilidad.

Pero la obra cumbre, orgullo de la mentalidad humana, que ha inmortalizado el nombre de Newton, es el problema incomparable y grandioso de la gravitación universal. Sabida es la anécdota de la manzana, que fué como el resorte que movió al genio, la fuerza misteriosa que imprimió a este talento sintético el camino a seguir en el invento trascendental. Hacia el año 1666, descansando durante el verano en Woolsthorpe, sentado en el jardín de su casa solariega, la caída de la manzana de uno de los árboles, hace que permanezca como extasiado contemplando ese fenómeno, surgiendo entonces en su mente la famosa ley de la atracción universal.

La tradición ha conservado como una reliquia el célebre manzano, hasta que fué desgajado por un huracán. Su madera se conserva cuidadosamente como recuerdo perenne de tan histórico hecho. No solo esta ley de gravitación universal le incorporó al mundo científico, sino otras muchas de astronomía que completaron la obra empezada con tan prósperos auspicios. Publicados sus trabajos, fueron recibidos fríamente en Europa, donde reinaban doctrinas cartesianas y, especialmente, Leibnitz se declaró opuesto a las teorías de Newton, agriándose con este motivo la polémica entablada años antes entre ambos, con motivo de la invención del cálculo infinitesimal, y que los dos se atribuían. Newton fué galardoneado con las distinciones más hermosas de Inglaterra.

H. Robert Shaney.

Hay una senda...

Hay, peregrino, una senda, donde aquel que entra y avanza pierde temor al desengaño. Es ancha, lisa, recta y despejada, después de comienzos muy duros y tortuosos. Pasa por medio de todos los campos de cultivo que granjean honra y provecho. Quien por ella llega a la escuela del mundo puede considerar que ha cosechado todas las plantas de mirífica virtud, de que hablan las

leyendas: la bácara que preserva de la fascinación, la nepenta que devuelve la alegría y el hongo que infunde el ardor de las batallas. Tener experiencia de esta senda vale tanto como llevar la piedra de prangón con qué aquilatar la calidad de las cosas cuyas apariencias nos incitan. Por ella se sale a desquijarar leones, tanto como a ceñir la rama de olivo de la paz. Cuando por otros caminos se la busca, todas las tierras son al cabo páramos y yermos; pero si ella fué el camino, aun la más árida se trueca en fértil emporio; su sequedad se abre en veneros de aguas vivas; cúbrense las desnudas peñas de bosque, y el aire se anima con muchas y pintadas aves. Toma, peregrino, esa senda, y el bien que soñaste será tuyo. ¿Alzas los ojos? ¿Consultas, en derredor, el horizonte...? No allí, no afuera, sino en lo hondo de ti mismo, en el seguro de tu pensamiento, en lo recóndito de tu corazón: en tí solo, has de buscar arranque a la senda redentora!

José E. Rodó

Consejos a los Padres

1.—No es posible eliminar completamente la ansiedad y el miedo de la vida de nuestros hijos; pero podemos evitar su desarrollo.

2.—La ansiedad o congoja de los padres puede ser trasnmitida a los niños en la primera infancia, y después no poderse precisar el momento en que obtuvieron esta mala herencia.

3.—La ansiedad se origina por la incertidumbre y persiste en tanto que la cosa que no nos es conocida puede ser entendida. Por tal motivo, una explicación de los hechos que inquietan siempre dará a los niños una acitud mental de seguridad.

4.—El miedo no es del todo infundado en la vida de los niños, porque es una reacción concertada intimamente con el instinto de propia conservación.

5.—Siempre es conveniente tratar de saber la causa del miedo de los niños y no negar la razón que ellos tengan para sentirlo. En el caso del miedo infantil, los padres deben seguir la táctica de nunca ridiculizar ni castigar el miedo.

6.—El miedo que los padres ponen en la infancia de sus hi-

jos, por golpes y castigos, puede hacer más tarde imposible que ellos los acepten como amigos.

7.—El sentimiento de ser golpeados o maltratados está íntimamente ligado con el miedo infantil, y es una de las principales causas para que los niños dejen de amar a sus padres.

8.—La ansiedad y el miedo hacia los padres es característica de los primeros años de la infancia. Las experiencias que los niños tienen a ese respecto, les hacen después desagradable la presencia de los padres y continuará esta actitud en tanto que ellos no comprendan que pueden librarse de ella.

9.—La ansiedad infantil y el miedo mantienen al niño en condiciones nerviosas muy perjudiciales, o bien, en cuanto ellos pueden obrar por sí mismos, compensan su situación abandonando a la familia y desligándose de todo sentimiento afectuoso hacia ella.

10.—Los padres están obligados a velar por que sus hijos actúen en un ambiente de seguridad; tratarán de que sientan que ellos tienen especial interés por conocer la causa de su miedo. En aquellos casos en que el terror y la angustia de los niños adquieran la fuerza, que los razonamientos y las actitudes de los padres sean insuficientes para tranquilizarlos, se buscará la ayuda de persona extraña que sea capaz de encauzar la imaginación del niño y de despertar nuevos intereses que ocupen el pensamiento infantil y le hagan abandonar su primera actitud.

William Noodie.

Propiedades de algunos vegetales

LAS PROPIEDADES DE ALGUNOS VEGETALES

La lechuga es muy recomendable, porque ejerce una acción sumamente beneficiosa sobre los nervios cansados.

El tomate estimula las funciones del hígado.

El berro contiene una gran cantidad de hierro, aceite, yodina y fosfato.

Las lentejas contienen también mucho hierro.

La mostaza, el rábano, el perejil y algunos otros vegetales son excelentes purificadores de la sangre.

El repollo, la coliflor, la cebolla y los nabos contienen azufre.

Los espárragos son aconsejables a las personas que padecen alguna enfermedad en los riñones.

Las remolachas y los nabos son vegetales beneficiosos para la sangre; la purifican. Además, aumentan el apetito.

La zanahoria produce sangre.

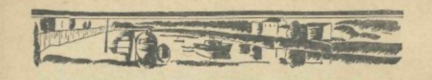
Las espinacas y también el repollo y la coliflor, son excelentes tónicos.

El apio es muy indicado para combatir el reumatismo y la neuralgia.

Manera de orientarse sin brújula en el campo

En cualquier momento que una persona se encuentre desorientada, puede saber hacia qué lugar dirigirse encontrando el rumbo perdido; para esto, basta que se coloque de manera que su brazo derecho quede en la dirección donde sale el sol, al frente tendrá el Norte y a su espalda el Sur; si es después del medio día, procurará que su brazo izquierdo quede del lado del sol y el Norte quedará a su frente, el Occidente a su izquierda y el Oriente a su derecha. Si el día estuviese nublado y no fuera posible orientarse por el sol y la persona se encontrara en una parte boscosa, procurará encontrar un claro del terreno y buscará hacia qué lado quede su sombra, procurando ver una extensión de cielo, a fin de que su vista reciba alguna intensidad luminosa más fuerte que otra y si no le fuera posible localizar la posición del sol, con la hora de su reloj podrá determinar la posición del mismo con mayor o menor certeza y con su sombra reflejada en el suelo encontrará el rumbo; porque antes y después del medio día y aún en tiempo nublado, la sombra aunque sea muy imperceptible, siempre se refleja al lado contrario a la luz solar, en el día, por lo que, si la sombra se encuentra a la espalda y son las 15 horas, hay que colocarse de manera que la sombra quede a la derecha del cuerpo y en el frente tendremos el Norte.

Otra manera muy eficaz y que no da lugar a equivocación es la de la planta: en un lugar cualquiera del campo hay matorrales y plantas en terrenos planos; observando con cuidado, descubriremos que hay una parte más verde que la otra, es decir, que presenta un lado más quemado por el sol que el otro; pues bien, ese lado es el Oriente y el otro el Poniente: el Norte y el Sur, es fácil encontrarlos después de conocidos los anteriores.



NOTABLE INVENTO DE UN MARINO FRANCES

Si el invento del antiguo marinero y ahora mecánico naval Julien Guillaume, fuera desarrollado por las compañías de naves mercantes, millones de dólares en tesoros sumergidos serían en adelante salvados, incluyendo los barcos mismos.

Con una tenacidad casi fanática Julien Guillaume rogó a las autoridades de Cherburgo que le permitieran demostrar su invención para el descubrimiento de buques hundidos, declarando que el invento podía aplicarse a buques de cualquier tamaño o peso, sin que importe la profundidad en que estuvieran hundidos. Las autoridades oyeron a Guillaume con la tolerancia escéptica que se acostumbra para todos los inventores; pero cuando el antiguo lobo de mar apareció en el fondo del gran puerto con una especie de submarino mal hecho, a base de un viejo casco de buque abandonado, y anunció que su experimento se iba a hacer con el consentimiento de las autoridades del puerto.

En un domingo reciente, de acuerdo con la promesa del marino, el submarino fué llevado a una parte quieta de la bahía donde las aguas tienen una profundidad alrededor de veinte pies. Una gran multitud de oficiales, marineros, pescadores y autoridades de la ciudad se reunieron allí cuando Guillaume se colocó en su puesto y abrió las compuertas de proa y popa. El pequeño submarino se hundió tranquilamente hacia el fondo y el Capitán se puso a salvo en un pequeño bote.

Guillaume anunció tranquilamente que en una hora más él probaría la eficacia de su invento. Los experimentados marinos que estaban entre la multitud comenzaron a mirar hacia los alrededores , queriendo ver los tanques especiales que son los medios convencionales para elevar buques hundidos. Pero el viejo marino sólo se sonrió y en seguida se mezcló con la multitud. Después de una hora la concurrencia se puso de pie, reloj en mano y para sorpresa de todos, un repentino movimiento y oleaje del

agua que estaba en frente, reveló que el buque hundido volvía a la superficie. Una gran ovación salió de la multitud y Guillaume modestamente condujo su salvado barco a otro lugar.

Esa misma noche se hizo propaganda en Cherburgo para reunir doce mil francos con qué comprar un submarino francés, mucho más pesado que el pequeño barco de Guillaume, y con el cual se hará después el mismo experimento. Guillaume declara que cualquier buque que lleve el aparato correspondiente a su peso es insumergible y que su invento será del valor práctico más grande, especialmente para prevenir las catástrofes que han sucedido en los años recientes a submarinos de las flotas de Francia, Inglaterra, Estados Unidos y Japón.

Los diez mandamientos de la ley del éxito

1º—Trabajar duro. El trabajo duro es la mejor inversión que puede hacerse.

2º—Estudiar con ahinco. Los conocimientos habilitan para trabajar con más inteligencia y mejor provecho.

3º—Tener iniciativa. El surco de la rutina llega a convertirse muchas veces en sepultura.

4º—Aficionarse al trabajo que se hace. Es el mejor modo de desempeñarlo con gusto y maestría.

5º—Trabajar con esmero. El trabajo mal hecho no da más que resultados desastrosos.

6º—Trabajar con ánimo de conquistador. Es el mejor modo de ganar éxito y vence dificultades.

7º—Desarrollar personalidad. La personalidad es para la persona lo que el sol a la vida.

8º—Coadyuvar con otros. Lo que acredita muchas veces una empresa son las oportunidades que dispensa a otros.

9º—Ser de espíritu democrático. Mientras no se proceda con el prójimo con espíritu democrático, no podrá esperarse éxito en la vida.

10.—En todo, hacer lo mejor que se pueda. El que todo así lo hace, lo hace todo. El que hace menos de lo que puede no hace nada.

HIGIENE MENTAL

¿Conserva usted su mente en perfecto estado de higiene? A primera vista esta pregunta parecerá extraña, excéntrica; pero no es así. Tan necesaria es la higiene mental como puede ser la higiene corporal; máxime, en estos días de horrible confusión mundial.

Oscila el mundo tan desequilibradamente en el sentido moral, que fácilmente nos sentimos contagiados por su desastrosa hecatombe. Y es por eso que debemos cuidar hoy más que nunca de nuestra higiene mental.

Simplemente hago referencias a nuestra infausta pretensión de juzgarnos cuerdamente normales en una era de absoluta anormalidad.

¿En qué consiste, pues, la higiene mental? Alguien la ha definido como la habilidad de mantener nuestro control emocional, abierta y alerta siempre la mente, en un máximo grado de exquisita disposición temperamental y excelente conducta como ente social.

Y he aquí que el punto fundamental de nuestra tesis consiste en nuestra habilidad de "mantener" cierto estado de higiene mental, no importa el ambiente putrefacto en que existimos. El aire que en la vida social respiramos está contaminado de todas las más peligrosas miasmas que jamás azotaron a nuestro universo.

La clave de la higiene mental consiste, como hemos dicho anteriormente, en nuestros medios de controlar nuestras emociones. Y esto, sinceramente, requiere una enorme dosis de fuerza de voluntad, puesto que se refiere a algo más que abstenernos de ciertas debilidades humanas: significa el disciplinar de tal modo nuestros sentimientos que jamás retrocedan a la desmoralización.

El grado o extensión hasta donde logremos disciplinar nuestra manera de ser, indica claramente la altura y poder de nuestros sentimientos. Unos, emocionalmente inferiores a otros, logramos sólo un exiguo grado de estabilidad con el fin de nuestros propósitos. Y éstos, no hay duda, requieren un trato de especial dureza.

Afortunadamente sabemos hoy más de tácticas que nunca supieron nuestros antepasados. Y en el juego de la vida, como en todos sus deportes, si perdemos la cabeza terminamos por perderlo todo.

La herencia de los tuberculosos

La herencia tuberculosa ha sido discutida y comentada. Las nuevas teorías sobre este particular niegan que la tuberculosis sea una enfermedad hereditaria.

La penetración del bacilo de Koch por vía placentaria es un hecho verdaderamente excepcional, toda vez que la placenta constituye, en general, una barrera suficiente.

También ha sido estudiada la herencia tuberculosa partiendo de que la infección ovular podría realizarse por una contaminación de origen paterno transmitida por el espermatozoide. Pero, hasta el presente, tampoco se ha demostrado la existencia de tuberculosis congénitas de origen paterno.

No pudiéndose demostrar la existencia de la tuberculosis hereditaria por la transmisión del germen, se ha supuesto la herencia del terreno de cierta predisposición constitutiva propicia para que germine y se desarrolle la tuberculosis. El niño está sensibilizado a la infección tuberculosa o es refractario a sus ataques.

Evidentemente, en casi la totalidad de los casos de tuberculosis infantil es adquirida después del nacimiento, aunque la importancia del factor constitucional, llámese terreno o predisposición, aumentado por el alcoholismo, la sífilis y otras muchas infecciones, no puede ser negada, ni siquiera discutida. La contaminación de la tuberculosis en estas edades se efectúa habitualmente por vía digestiva o por vía respiratoria.

Labor de profilaxia es alejar al niño de los focos de contagio conocidos, separándoles del medio familiar si existe en él algún individuo afecto de tuberculosis abierta.

En todos los momentos se deberá mantener al niño en un estado de salud que le permita resistir las causas de la infección tuberculosa, evitando en los de constitución débil toda clase de fatiga y administrándoles una alimentación buena, escogida, de fácil digestión y fortificante.

Dr. Luis N. DE CASTRO



La educación del adulto

Hace años la educación del adulto se concretaba a organizar campañas contra el analfabetismo y a crear escuelas nocturnas de artes y oficios para los obreros, pero a medida que las horas de trabajo fueron disminuyendo y las gentes disponían de más ocio, fué aumentando en ellas el deseo de ampliar la cultura que habían recibido en las escuelas.

Los Estados Unidos, con su gran progreso en mecánica, es uno de los países donde más agudamente se ha presentado la necesidad de ofrecer a las gentes facilidades para que hagan buen uso de las horas libres de que disponen cada vez en mayor cantidad, pues los grandes educadores están convencidos de que el ocio es parecido a los alimentos y a la riqueza: cuando se utiliza bien trae consigo salud y placer, pero si es mal utilizado ocasiona miseria y degeneración.

Una de las escritoras norteamericanas más eminentes, Dorothy Canfield, describe en un artículo que publica el **Boletín de la Unión Panamericana**, correspondiente al mes de agosto, lo que en ese país se está haciendo para inducir al adulto a ampliar su cultura, las diferentes clases de instituciones que se ocupan de este vasto problema, las medidas que se están tomando, los métodos y el material que se emplean, etc. Dice Dorothy Canfield en este artículo: "Muchas son las personas que desean continuar la educación que les fué interrumpida en la juventud; que desean adquirir nuevas artes vocacionales o refrescar las antiguas, para ¡seguir la marcha de los tiempos modernos...! Otras personas conocedoras del efecto entorpecedor de las ocupaciones altamente especializadas o rutinarias, utilizan sus horas de ocio en cultivar vocaciones que refrescan y estimulan sus espíritus, o en participar en artes creadoras, tales como el tejido, la pintura, el canto y la música".

Este artículo, que aparecerá también en forma de folleto, con el título: "Como inducir al adulto a ampliar su cultura", se enviará a quien lo solicite —indicando claramente su nombre y dirección— de la Sección de Cooperación Intelectual, Unión Panamericana, Wáshington, D. C. (EE. UU. de A.)



Si quieres triunfar...

Si estás decidido a ser alguien, el peor camino que puedes seguir es el de buscar recomendaciones para entrar en éste o aquel sitio. Las recomendaciones, convéncete de ello ahora, porque si no te habrás de convencer más tarde y con mayor desagrado, no valen para nada. Para nada útil, se entiende, para nada que pueda servirte de ayuda. Una recomendación, en cambio, puede ser, es en la mayor parte de los casos, un obstáculo formidable.

Los hombres que valen, que realmente llevan algo dentro, no buscan nunca la menor recomendación. Saben encontrar, por sí solos, lo que desean. No necesitan que nadie, haciendo presión, los coloque en cualquier puesto. Y como todos los inútiles buscan recomendaciones, cuando cualquiera entra en una oficina, en un taller, en una fábrica gracias a una recomendación, todos, lo mismo los compañeros que los jefes, tomándole por un inútil, no le confían tarea importante alguna y desean hallar ocasión de ponerle bonitamente en medio de la calle.

Si fracasas no eches a nadie la culpa. El fracaso o el triunfo de una persona depende exclusivamente de uno mismo. Nadie puede influir sobre otro, sino superficialmente. Si fracasas, no culpes sino a ti mismo. Pero si triunfas ten el noble orgullo de decir sin jactancia que lo conseguido es únicamente obra tuya.

Antes de emprender la lucha por la vida, prepárate. Ningún ejército sería capaz de entrar en batalla sin que todos sus soldados sepan el manejo del fusil, de la ametralladora, del cañón. Y, sin embargo, son muchos los hombres que entran en la batalla de la vida ignorando en absoluto el manejo de las armas, físicas o mentales, que han de conducirles a la victoria.

Nadie se asombraría de que un ejército que entrara en la lucha sin saber manejar sus medios de combate, resultase derrotado. Y, sin embargo, hay muchos que se sorprenden cuando saben que tal o cual señor ha fracasado, sin que pudiera ser de

otra manera, dado el desconocimiento que tenía de sus potencias ofensivas y defensivas.

Siempre que puedas eliminar a un adversario en la lucha, elimínalo. No te pares en sentimentalismos enfermizos. Ten la completa seguridad de que si tus adversarios pudiesen, serías eliminado inmediatamente. Y si se presenta oportunidad, obra sin vacilar, como ellos obrarían en tu lugar.

Esto parecerá a muchos mal. Pero no les hagas caso. Esos a quienes tal cosa parece un pecado, piensan así únicamente porque comprenden que si todos obrasen sin contemplaciones serían a su vez eliminados; porque comprenden su inutilidad, su impotencia, y tratan de disimularla.

Las naranjas de la vega valenciana

La vega de Valencia, asentada sobre el mitológico Jardín de las Hespérides, es una de las más bellas y fecundas del viejo solar de la raza.

El naranjo es el árbol frutal que más abunda y rinde en esta región. Su bello aspecto, su vegetación siempre activa, manifestada por perenne verdegueo, sus blancas flores, su fragancia y perfumes incomparables y sus dorados frutos de sabor delicioso y aroma delicado y gran resistencia, justifican sobradamente la importancia que en todos los tiempos se ha concedido al cultivo de tan preciado árbol.

La supremacía que la naranja ha alcanzado sobre los demás frutos en los mercados de Francia, Inglaterra y algunos otros países, fué la causa principal del aumento creciente de los naranjales y activo comercio de exportación, elevado en la actualidad a más de trescientos treinta millones y medio de pesetas.

Plana que así rinde, digna es de haber merecido atención preferente por parte de los agricultores y comerciantes, que ven en el perfeccionamiento de ese cultivo una verdadera fuente inagotable de riqueza.

Recordamos que en la mitología ocupa lugar preferente la descripción del jardín de las Hespérides, y los pasajes de los libros mitológicos que describen las manzanas de oro, claramente

demuestran que fué conocida muchos siglos antes de nuestra era. Los árabes, en el siglo X, famosos por el apogeo de su civilización, introdujeron el cultivo de este árbol en Sicilia, zonas medionales de España y Norte de Africa.

Iniciado en las Baleares, Valencia y Andalucía, allá por los últimos siglos de la Edad Media, ha venido desenvolviéndose con incremento menos que mediano durante estas últimas centurias, extendiéndose más el cultivo a partir de 1850, debido a las continuas demandas de este fruto por los mercados ingleses y franceses, que estimularon a los productores españoles, dedicando desde entonces grandes capitales a convertir tierras de secano más o menos incultas en hermosas plantaciones que pronto llegaron a su mayor esplendor y producción.

Hoy, puede decirse, que en casi todos los pueblos de la región valenciana que reunen condiciones climatológicas adecuadas a la vida del naranjo, se cultiva en mayor o menor extensión, convirtiendo dicha región en un hermoso vergel.

Como es el fondo del mar

El fondo de los mares, generalmene hablando, es poco accidentado. Las desnivelaciones son más o menos insensibles, salvo en algunas partes, donde el suelo submarino está lleno de "fosos" de cerca de diez mil metros de fondo; es la mayor profundidad conocida.

El "foso" de Puerto Rico alcanza 8.500 metros; el llamado "Mónaco", situado en alta mar, a la altura de las Islas Canarias, excede de 6,000 metros.

Esos "fosos" son provocados por plegamientos de la corteza terrestre, o por torrenteras producidas por corrientes submarinas: el caso no está aún dilucidado.

En cuanto a las modificaciones de los fondos, ellas provienen de múltiples causas.

Los grandes ríos que acarrean miles de toneladas de aluviones, restos orgánicos o minerales de todas clases, levantan poco a poco el fondo del mar en los alrededores de su desembocadura.

Las olas que rodean las riberas, las mareas que arrastran mar afuera los restos provenientes de la disgregación de las tie-

rras, desempeñan el mismo papel; en este último caso, la costa deteriorada por el océano retrocede a pesar de que el fondo del mar se eleva.

En otras partes, a más, tenemos los volcanes terrestres o submarinos, cuya lava se extiende en el fondo del mar. En Savai, en las islas Samoa,. un volcán derrama directamene su lava en el océano.

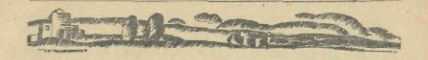
Mencionaremos, en fin, los corales, cuya aglomeración forma *atolls*, los cuales se cubren de tierra vegetal traída por los vientos y forman islotes, islas y archipiélagos.

La Bandera

La bandera vive. La bandera ama. Cuando nos alejamos de la costa y el río o el mar va poco a poco separándose de ese pedazo de tierra que se llama patria, parece como que nos saluda la bandera erguida en el alto torreón. Diríase que procura extenderse para mirarnos un instante más, que aún tiene la remota esperanza de que a ella volvamos. Luego... luego, desalentada y triste, cae abrasando el mástil, que se queja. ¿No os parece una madre al despedirse de una hija que se casa, de la hija que se pierde? Adivina que vamos a olvidarla mucho tiempo, que el amor encendido por ella en nuestro espíritu brillará mientras dure la ausencia como lámpara débil olvidada en la capilla... A poco bracear en la corriente de la vida, el cansancio, el dolor nos la recuerdan. Escuchamos los sones entusiastas de un himno; pero ese himno no es el nuestro. Los demás se conmueven al oírlo, les corre la sangre, cantan, gritan. Y nosotros sentimos una tristeza que nos sube de muy hondo, que nos toma, que nos enturbia la vista y no se va con nuestras lágrimas. ¿Por qué se agitan esas gentes? ¿Por qué se encienden esos rostros? ¿Qué tiene ese himno para ellos?

La bandera vive. La bandera ama. Preguntadles a los extranjeros que recorren nuestras calles en días de fiesta patria, preguntadles si no les da un brinco el corazón cuando ven ondear sus pabellones. Allí está la luz que vieron ellos por primera vez. La bandera ondula y parece que les llama. En cien y mil más descubrirá la suya cada uno. Se tiene nada más que una bandera como se tiene una madre nada más.

Manuel GUTIERREZ NAJERA



Influencia de las amígdalas sobre la garganta y oídos

Es desesperante para los padres, quienes creen que sus hijos están en perfecto estado de salud, recibir una nota de la enfermera escolar informando que el niño tiene las amígdalas en malas condiciones y que éstas deben ser operadas. Esta nota no debe ser perturbadora. Solamente indica que el médico escolar, en un rápido examen, notó que las amigdalas estaban recrecidas, rojas o no tenían apariencia normal, y desea que el médico de la familia las examine con más detenimiento. Las adenoides son solamente un crecimiento anormal de las glándulas naturales en la partes posterior de la nariz y no hacen otro daño que obstruir la respiración. Por lo general son el resultado de numerosos resfriados.

Los niños muy pequeños no deben dormir en alcobas muy frías o permitirles permanecer a la intemperie demasiado tiempo durante el invierno. A menos que la obstrucción esté causando daño, las amígdalas no necesitan ser extirpadas, pues generalmente rebajan. Los oídos están tan directamente conectados con la nariz y la garganta, que puede producir algún mal en los oídos.

La mayor parte de los oídos enfermos reciben su primer daño durante la niñez y especialmente después de enfermedades agudas infecciosas, como la escarlatina, sarampión, influenza aguda, pulmonía y afecciones bronquiales. Hay un pequeño tubo que se extiende de la parte posterior de la nariz en cada lado hasta la parte interior del tímpano del oído, y el cual se llama la trompa de Eustaquio. Su misión es admitir aire dentro de la cámara del oído, y mantener la presión del aire en ambos lados del tímpano por igual.

Cualquier severa inflamación de la membrana mucosa nasal puede extenderse a este tubo y ocasionar una obstrucción par-

cial o completa y como resultado la falta de aire en la cavidad del oído. Entonces ocurre la sordera parcial y dolor debido a la infección o simplemente el retardo del tímpano. Adenoides o amígdalas muy recrecidas pueden ocasionar presión y oclusión de este tubo.

Los lavados demasiado frecuentes de la nariz con soluciones, regados, o el uso de gotas astringentes, o soplándose la nariz violentamente, mientras se hace presión en la parte exterior de ella con el pañuelo, puede forzar moco o pus dentro de este tubo y crear una severa inflamación en los oídos. La mayoría de los dolores de oídos son acasionados por hinchazón u obstrucción de este tubo, con dolor y reblandecimiento frente al oído o justamente debajo del lóbulo de la oreja.

Aplicaciones de calor y unas cuantas gotas de una solución caliente de fenol en glicerina dentro del oído externo, generalmente mejorarán el dolor temporalmente. Si el dolor continúa, debe ser consultado un médico para ver si el tímpano está rojo o recrecido. Si es así, el tímpano debe ser abierto inmediatamente y dejar que se seque. Si el dolor de oído ocurre durante un caso de pulmonía o escarlatina, puede que pase sin notarse y la primera señal del mismo es una descarga o supuración por la oreja. Cuando esto ocurre, se ha tenido buena suerte.

Si durante una enfermedad aguda y grave un niño se pone intranquilo y rueda su cabecita de un lado a otro o llora cuando se le toca la cabeza, debe llamársele la atención al médico, pues una apertura temprana del tímpano puede evitar una condición mastóidica. El oído puede supurar por un número de semanas sin daño alguno, siempre que el niño parezca estar bien y no tenga fiebre; pero si continúa el dolor con fiebre, debe consultarse un especialista de los oídos. Inflamación de los canales exteriores, eczema y partícuas extrañas no hacen mucho daño si se tiene el debido cuidado con ellas...

Dr. Claudio N. CHRISMAN



Importancia de los rayos ultravioletas

Durante el verano, los rayos solares bañan con abundancia a la humanidad; en otoño ya no son tan abundantes, van poco a poco disminuyendo, y, por último, en invierno, apenas si son perceptibles, y en ciertos lugares nulos a causa del humo que flota sobre los grandes centros de población.

La luz del sol no solamente contiene rayos luminosos, los siete colores visibles en el espectro, sino otros colores invisibles, uno de los cuales es el ultravioleta, cuya existencia no se conocía hasta hace poco tiempo. Estos y otros rayos que el sol emite constantemente hacen habitable nuestro planeta al procurar la luz, más los rayos ultravioletas, que no vemos y que son los que causan las quemaduras en la piel en el verano.

Afortunadamente, la Tierra está envuelta en una atmósfera que no es completamente transparente a los rayos ultravioletas. De no ser así, estos rayos llegarían a nosotros en su totalidad y su efecto sería perjudicial en lugar de bienhechor. La atmósfera, al absorber y rechazar parte de estos rayos, nos hace un gran favor.

Los que pasan largo tiempo en las elevadas montañas y los aviadores, que se remontan a grandes alturas, saben que los rayos solares causan más quemaduras que en los valles, y es porque, siendo la atmósfera menos densa, los rayos ultravioletas pasan con mayor abundancia y efectividad.

Es, pues, la atmósfera una especie de válvula o cedazo, que sólo deja llegar al cuerpo humano la cantidad necesaria, la proporción que puede soportar.

Desgraciadamente, desde que el hombre ha empezado a ensuciar la otmósfera con polvo y humo, la gran válvula se ha estropeado, funciona mal y no deja pasar toda la cantidad necesaria de rayos ultravioletas. Hasta estos últimos años no se ha

conocido la influencia que los rayos ultravioletas tenían sobre la salud de la humanidad. La Naturaleza hizo al hombre y a los demás animales para que comiesen los productos vegetales y animales que da la tierra, bebiesen el agua de sus fuentes y corrientes y recibiesen la bienhechora acción de los rayos solares, pero recientemente se ha sabido que la luz del sol es necesaria para el perfecto funcionamiento de la máquina humana. Esto se ha demostrado palpablemente, y de ello ha nacido la helioterapia la cura por el sol, que hace prodigios combatiendo el raquitismo en los niños y hasta la tuberculosis incipiente, y maravillosas curas, que ni la cirugía ni la medicina han podido lograr.

La alteración de los cuadros al óleo

Los cuadros al óleo modernos, con frecuencia varían considerablemente de tonos en el inervalo de pocos años. Sabido es que una de las causas de este fenómeno es que el aceite se va volviendo amarillo gradualmene; pero con el fin de averiguar qué otras causas influyen en el fenómeno o aceleran su marcha, se han efectuado diversos estudios e investigaciones.

Según parece, los pigmentos colorantes pueden ser considerados como partículas traslúcidas de índice de reflexión variable. La luz que llega al observador procedente de su superficie, consta de dos clases de radiaciones: el primer lugar, contiene algo de luz reflejada en la superficie de incidencia (después de atravesar la tenue capa de aceite o barniz), que no sufre alteración cromática y suele ser blanca como la incidente; y en segundo término, contiene mayor o menor proporción de luz transmitida a través de la masa del pigmento, donde recibe la coloración correspondiente por selección de sus diversas longitudes de onda. La relación entre ambas clases de luz (o mejor dicho entre las cantidades que de cada una de ellas entra en la luz reflejada total), varía, según una fórmula algo complicada, en función de la diferencia entre los índices de refracción del pigmento y de la base con que éste se ha empleado: aceite, barniz, etc.

Así es que, si el índice de refracción de dicha base (que es

ordinariamente la película de aceite de linaza desecado), va creciendo con el tiempo, se tiene por resultado una progresiva alteración del tono resultante. La experiencia ha demostrado que, en nueve meses, el cambio sufrido es suficiente para afectar la opacidad del albayalde y la tonalidad del amarillo de cadmio.

Como resultado de tales trabajos, se ha preparado una tabla numérica, en que figuran los principales pigmentos colorantes usados en pintura, por los artistas, colocándolos por orden creciente de sus índices de refracción y al mismo tiempo según la escala de tonos del espectro, de manera que los artistas puedan con facilidad elegir los tonos más convenientes al objeto pretendido y que queden menos afectados por las dos clases de alteraciones que les hace sufrir el progresivo cambio que va sufriendo el aceite.

Estos experimentos han hecho ver claros muchos detalles relativos a la pintura de los siglos XV y XVI: los artistas de aquellos tiempos debieron conocer empíricamente esas propiedades del aceite de linaza y, al fijar las normas de su técnica, tuvieron en cuenta la influencia de sus alteraciones.

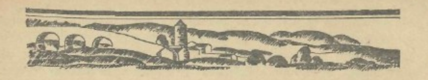
Las Cuatro Estaciones del Año

Primavera.—Comienza el 23 de setiembre, en que el Sol llega al signo de Libra. En esta fecha el día y la noche son iguales en toda la Tierra. En el Hemisferio Norte entra el Otoño.

Verano.—Comienza el 22 de Diciembre, en que llega el Sol al signo de Capricornio. En esta fecha es el día más pequeño en el Hemisferio Norte y el más grande en el Hemisferio Sur.

Otoño.—Comienza el 21 de marzo en que el Sol llega al signo de Aries. En esta fecha el día y la noche son iguales en toda la Tierra. En los países situados en el Hemisferio Norte comienza la Primavera.

Invierno.—*Comienza el 23 de junio en que el Sol llega al signo* de Cáncer. En esta fecha es el día mayor del año para todo el Hemisferio Norte y el menor para el Hemisferio Sur.



Las cinco edades del hombre

Las edades lo son de nuestra vida y no, primeramente, de nuestro organismo: son etapas diferentes, en que se segmenta nuestro quehacer vital. Recuerden ustedes que la vida no es sino lo que tenemos que hacérnosla. Y cada edad es un tipo de quehacer peculiar. Durante una primera etapa el hombre se entera del mundo en que ha caído, en que tiene que vivir; es la niñez y toda la porción de juventud corporal que corre hasta los treinta años. A esa edad el hombre comienza a reaccionar por cuenta propia frente al mundo que ha hallado: inventa nuevas ideas sobre los problemas del mundo: ciencia, técnica, religión, política, industria, arte, moda, modos sociales. El mismo u otros hacen propaganda de toda esa innovación, como viceversa integran sus creaciones con las de otros coetáneos obligados a reaccionar como ellos ante el mundo que encontraron. Y así, un buen día, se encuentran con que su mundo innovador, el que es obra suya, queda convertido en mundo vigente. Es lo que se acepta, lo que rige en ciencia política, arte, etc. En ese momento empieza una nueva etapa de la vida; el hombre sostiene el mundo que ha producido, lo dirige, lo gobierna, lo defiende. Lo defiende porque unos nuevos hombres de treinta años comienzan por su parte, a reaccionar ante ese nuevo mundo vigente.

Esta descripción pone de manifiesto que para la historia hay una porción determinada de nuestra vida que es la más importante. El niño y el anciano apenas si intervienen en la historia: aquél todavía, éste ya no. Pero tampoco en la primera juventud tiene el hombre actuación histórica positiva. Su papel histórico, público, es pasivo. Aprende en las escuelas y oficios, sirve en las milicias. Lo que en el niño y el joven es vida actuante, queda bajo el umbral de lo histórico y se refiere a lo personal. En efecto, es la etapa formidable egoísta de la vida. El hombre joven vive para sí. No crea cosas, no se preocupa de lo colecti-

vo. Juega a crear cosas —por ejemplo, se entretiene en publicar revistas de jóvenes— juega a preocuparse de lo colectivo y esto, a veces, con tal frenesí y aun con tal heroismo, que a un desconocedor de los secretos de la vida humana le llevaría a creer en la autenticidad de la preocupación. Mas, en verdad, todo ello es pretexto para ocuparse de sí mismo y para que se ocupen de él. Le falta aún la necesidad substancial de entregarse verdaderamente a la obra, de dedicarse, de poner su vida en serio y hasta la raíz a algo trascendente de él aunque sea sólo a la humilde obra de sostener con la de uno la vida de una familia.

La realidad histórica está, pues en cada momento constituída por la vida de los hombres entre treinta y sesenta años. Y aquí viene el punto más grave de mi doctrina. Esa etapa de treinta a sesenta, ese período de plena actividad histórica del hombre ha sido considerado siempre como una sola generación, como un tipo de vida homogéneo. Llevó a ello la viciosa óptica que hace ver en lo que en ella hay de sucesión y substitución.

Rectifiquemos esta óptica.

Partamos del hombre alrededor de los treinta años y que se ocupa, por ejemplo, de ciencia. A esa edad ha aprendido la ciencia que estaba allí, se ha instalado en el mundo científico vigente. Pero ¿quién sostiene y lleva ese estado vigente de la ciencia? No tiene duda: son los hombres entre cuarenta ycinco y sesenta años. Entre él y los que representan el saber establecido ya, el que está ahí presto para ir siendo recibido y que él, el hombre de treinta, ha sido el primero en asimilar. De treinta a cuarenta y cinco corre la etapa en que normalmente un hombre encuentra todas sus nuevas ideas, por lo menos, las matrices de su original ideología. Después de los cuarenta y cinco viene sólo el desarrollo pleno de las inspiraciones habidas entre los treinta y los cuarenta y cinco.

Lo propio acontece en política: de los treinta a los cuarenta y cinco el hombre combate en pro de ciertos ideales públicos, nuevas leyes, nuevas instituciones. Y lucha con los que están en el poder, que suelen ser individuos de cuarenta y cinco a sesenta años.

En arte acontece lo propio.

Pues qué: ¿no pasa lo mismo en un orden históricamente más importante de lo que se ha creído hasta aquí y con el estudio del cual es preciso integrar la nueva historia? Me refiero a esa gran dimensión de la vida humana en que ponen su decisiva

influencia el otro gran hecho elemental de lo humano, que junto a las edades articula la vida, la diferencia sexual y su dinamismo en la forma de los amores. Pues bien: de los treinta a los cuarenta y cinco ocurre la etapa en que el hombre interesa verdaderamente a la mujer. Cómo y por qué son preguntas indiscretas para responder a las cuales yo necesitaría demasiadas páginas. Algún día, sin embago, habrá que escribirlas porque se trata de uno de los temas más graves y más serios de la vida humana y de su historia. ¡Ah, no faltaba más! Hasta ahora, al hablar de la historia y de las generaciones parecía que hablábamos sólo de los varones, como si las mujeres, que son ciertamente unas pocas, no existiesen, como si no interviniesen en la historia o *hubiesen esperado milenarios y milenarios a intervenir* hasta que se les concediese el voto electoral. Y, en efecto la historia que se ha escrito hasta aquí es, en principio, historia de hombres solos, como ciertos espectáculos que se anuncian sólo para los hombres. Pero es que la más efectiva, permanente, genuina y radical intervención de la mujer en la historia se verifica en esta dimensión de los amores. Ello nos da ocasión para hacer notar, de paso —y el hecho confirma nuestra idea de que la generación no implica, por fuerza una identidad de fecha natalicia— notemos de paso que las mujeres de una generación son constitutivamente y no por azar, un poco más jóvenes que los hombres de esa misma generación, dato más importante de lo que a primera vista parece.

Vemos que la más plena realidad histórica es llevada por hombres que están en dos etapas distintas de la vida, cada una *de quince años: de 30 a 45, etapa de gestación o creación y polémica*; de 45 a 60 etapa de predominio y mando. Estos últimos viven instalados en el mundo que se han hecho: aquellos están haciendo su mundo. No caben dos tareas vitales, dos estructuras de la vida más diferentes. Son, pues, dos generaciones y —¡cosa paradójica para las antiguas ideas sobre nuestro asunto!— lo esencial en esas dos generaciones es que ambas tienen puestas sus manos en la realidad histórica al mismo tiempo —tanto que tienen puestas las manos unas sobre otras, en pelea— formal o larvada. Por tanto, lo esencial es que no se suceden sino, al revés, que conviven y son contemporáneas, bien que no coetáneas. Permítaseme hacer, pues, esta corrección a todo el pasado de meditaciones sobre este asunto: lo decisivo en la idea de las generaciones no es que se suceden, sino que se solapan o empalman.

Siempre hay dos generaciones actuando al mismo tiempo, con plenitud de actuación, sobre los mismos temas y en torno a las mismas cosas, pero con distinto índice de edad y, por ello, con distinto sentido.

En cuanto a los mayores de sesenta años, ¿es que no tienen ya papel en esa realidad histórica? Sí que lo tienen, pero sumamente sutil. Basta con caer en la cuenta de que en comparación con las otras edades los mayores de sesenta años son muy pocos: en este sentido, su simple existencia es ya algo excepcional. Pues así es también su intervención en la historia: excepcional. El anciano es, por esencia, un superviviente y actúa, cuando actúa, como tal superviviente. Unas veces porque es un caso insólito de espiritual frescor que le permite seguir creando nuevas ideas o eficaz defensa de las ya establecidas. Otras, las normales, se recurre al anciano, precisamente porque ya no vive en esta vida, está fuera de hecho, ajeno a sus luchas y pasiones. Es superviviente de una vida que murió hace quince años. De aquí que los hombres de treinta, que están en lucha con la vida que llegó después de ésa, busquen con frecuencia a los ancianos para que les ayuden a combatir contra los hombres dominantes.

Las "gerusias", senados, etc., fueron en su significado primitivo cuerpos al margen de la vida actual a los cuales se recurría en busca de consejo, precisamente porque ya no eran la plena y efectiva realidad histórica.

Tenemos, según esto, que desde el punto de vista importante a la historia la vida del hombre se divide en cinco edades de a quince años: niñez, juventud, iniciación, predominio y vejez. El trozo verdaderamente histórico es el de las dos edades maduras: la de iniciación y la de predominio. Yo diría, pues, que una generación histórica vive quince años de gestación y quince de gestión.

Pero con todo esto, nos falta lo que para hacer de la generación un riguroso método de investigación histórica es más inexcusable. Precisar de qué fecha cronológica a cuál otra se extiende una generación. Sabemos que dura quince años, bien, pero ¿cómo distribuimos concretamente en grupos de quince años los del tiempo histórico?

Como siempre, lo primero que se nos ocurre es partir de una perspectiva personal y privada, cada cual de sí mismo. El hombre tiende siempre a hacerse centro del Universo y, cuando ese hombre da la casualidad que es español, entonces mucho más.

Tal joven que me lee desea saber a qué generación pertenece

y partiendo de sí mismo se encuentra con tres posibilidades. Supongamos que ese joven cumple en este año de 1934 los treinta años. Como la generación, dijimos, no es una fecha sino una "zona de fechas" que hemos fijado en quince años, ese joven no puede saber si su fecha actual de 30 años pertenece a los quince años hacia atrás o los quince años hacia adelante o bien, si él está en medio de la zona de su generación, teniendo a ambos lados dos series de siete años. Dicho en otra forma, desde la perspectiva individual el hombre no puede estar seguro de si en su fecha de edad comienza una generación o si acaba, o bien, si es ella el centro de la generación.

Esto demuestra indirectamente el carácter objetivo, histórico y no privado del concepto de generación.

Es esencial a este concepto, según hemos visto, que toda generación surge entre dos, cada uno de las cuales confirma con otras y así sucesivamente. Es decir, que la generación implica ineludiblemente la serie toda de las generaciones. De ahí que determinar la zona de fechas cronológicas que a una generación corresponden sólo puede hacerse determinando la totalidad de la serie.

José ORTEGA Y GASSET

Reglas de la Salud

1.—Acostémonos temprano, durmamos bien y levantémonos a buena hora.

2.—No olvidemos lavarnos las manos antes de cada comida y mastiquemos bien nuestros alimentos.

3.—Lavémonos los dientes por la mañana al levantarnos y por la noche al acostarnos.

4.—No leamos en lugares obscuros.

5.—No metamos jamás los dedos o los lápices en la boca o en la nariz; ni nos frotemos los ojos con los dedos.

6.—Sentados o parados, tengámonos siempre derechos.

7.—Juguemos al aire libre lo más posible.



Destrucción del gorgojo en los graneros

Fumigación de los granos con sulfuro de carbono. — El procedimiento más eficaz para la destrucción de los gorgojos, polillas y carcomas de todas clases es por medio de la fumigación. De todos los productos que se emplean para producir gases tóxicos, el sulfuro de carbono es el más indicado, dada su eficacia y seguridad para el operador, como también por el hecho de que su uso no perjudica ni el poder germinativo del grano ni las propiedades necesarias para hacer harina.

El sulfuro de carbono es un líquido muy pesado con un olor sumamente desagradable, que se evapora rápidamente cuando se le deja al aire libre, formando un vapor más pesado que el aire, el cual penetra en los granos hacia abajo debido a su peso, destruyendo todos los parásitos por asfixia.

El éxito de la fumigación depende en gran parte de la preparación del depósito o granero. Todos los orificios o rendijas por donde podrían escapar los vapores del sulfuro deben ser tapados, ya sea con papel pegado con engrudo, trapos, etc. Las puertas y ventanas deben prepararse con los mismos procedimientos. El techo o parte superior del granero, abiertos, pueden ser cubiertos con lonas o sacos, debido a que la acción del vapor es hacia abajo.

El líquido puede aplicarse en platos extendidos que se colocan encima de los granos o también puede aplicarse el sulfuro directamente rociándolo encima de los granos. Cuando los granos no se destinan para semillas es conveniente aplicar una parte del sulfuro en el interior del montón por medio de un tubo al cual se ha tapado previamente la extremidad inferior. Una vez introducido el tubo, se le quita el tapón por medio de una varilla o alambre grueso y se vierte una porción de sulfuro. Si el depósito es muy grande, se puede repetir esta operación varias veces en otros sitios a fin de repartir el líquido uniformemente.

La cantidad de sulfuro de carbono que debe emplearse depende:

1º—De la cantidad de cereales que se desea fumigar.

2º—Del cierre e impermeabilidad del depósito.

3º—De la temperatura en el momento en que se efectúa la fumigación. Cuanto más alta es la temperatura, más rápida es la evaporación y mayor es la cantidad de vapores para conseguir la saturación de la atmósfera. Al mismo tiempo, cuando la temperatura es alta, los insectos son más activos y debido a su respiración rápida sucumben con mayor facilidad a los efectos del sulfuro. *No se deben efectuar fumigaciones con el sulfuro de carbono cuando la temperatura no pase de los 16 grados centígrados.* Las fumigaciones dan mejores resultados cuando la temperatura pasa los 21 grados.

Para la fumigación de parvas o graneros llenos que permiten el cierre hermético se debe emplear el sulfuro a razón de 75 gramos por cada metro cúbico. Para la fumigación de graneros bien construídos, pero que no permiten el cierre hermético, deben emplearse por lo menos 150 gramos de sulfuro para cada metro cúbico. *En cambio, para la buena fumigación de un granero de* construcción ordinaria es necesario emplear el sulfuro a razón de 500 a 1.000 gramos por cada metro cúbico.

En el caso de que la semilla no se destine para siembra, se puede prolongar la fumigación hasta 48 horas, pero en el caso de que se destine a ese fin, no debe exceder de 36 horas. Una vez terminada la fumigación se debe ventilar completamente el granero o depósito antes de entrar en él.

Precaución importante.—Se debe tener en cuenta que los vapores del sulfuro de carbono son sumamente explosivos y por consiguiente no se debe entrar o aproximarse a los graneros con fuego o luz. Aun es peligroso emplear el contacto de la luz eléctrica en el depósito, por ser la chispa que resulta en el interior del contacto, suficiente para iniciar la combustión de los vapores del gas.

Destrucción de los gorgojos y polillas por medio del calor.—Una temperatura de 50 a 55 grados centígrados es suficiente para destruir todos los parásitos de los granos en depósito si se mantiene por 5 minutos.

Debido a la dificultad de aplicar este procedimiento para el chacarero, su uso se limita a los molinos y depósitos de granos

donde frecuentemente se encuentran instalados aparatos especiales.

Fumigación de los depósitos y graneros con el anhídrico sulfuroso.—El humo que se produce al quemar azufre es de sumo valor en la desinfección de locales para destruir todos los insectos que puedan hallarse escondidos entre las basuras, etc. Debido a la acción de estos vapores sobre el poder germinativo de los granos, su empleo queda limitado a la desinfección de locales vacíos. Debe emplearse a razón de 100 a 200 gramos por cada metro cúbico de espacio. Para efectuar la combustión del azufre se debe colocar en recipientes sin soldaduras y sobre ladrillos si el piso es de madera. Para iniciar la combustión es suficiente verter y encender medio litro de alcohol de quemar por cada kilo de azufre.

La Metrópoli de la Edad de Bronce

El arqueólogo que busca los vestigios de la civilización de la ciudad siria de Qatna es guiado felizmente por los indicios de antiguos establecimientos: los manantiales y puntos de agua como el de Sheikh Ahmaed, y por los **tells** o colinas artificiales como la de Restán, desde donde la vista se extiende sobre el valle del río Oronte. Los tells son de tamaño muy variable. Los más importantes presentan la forma de un **flan** de muchos centenares de metros de radio, pasando a veces veinte metros de altura. Son los pedestales de las ciudades desaparecidas...

En Mishrifé, aldea establecida sobre el sitio de Qatna, la ciudad era demasiado extensa para haber construído un verdadero tell que la levantase sobre la llanura. Hubo que contentarse con levantar artificialmente las defensas y los principales edificios. El gigantesco promontorio de tierra que traza un cuadrado y que forma el recinto actual, es en realidad una base general. Para establecer esa serie de colinas juntóse la tierra hacia adelante, lo que originó las enormes fosas, cubiertas hoy en parte por las arenas del desierto.

Cuatro brechas practicadas en el centro de esos promontorios daban acceso a la gran ciudad casi olvidada... Eran sus

puertas. Los cimientos han sido encontrados bajo la arena, mostrando que las defensas de cada entrada fueron concebidas con un plan diferente. El de las puertas del Este y el Oeste está caracterizado por seis disposiciones simétricas de cada lado del paso. Este plan es, seguramente, muy antiguo, según cree el arqueólogo Conde de Buisson. Tal vez es anterior al segundo milenario que precedió a Nuestro Señor Jesucristo. Es de advertir que la puerta del Este presenta un eje completamente oblicuo y que sólo ella fué construída en grande. Los bloques magníficamente ajustados miden hasta cuatro metros cúbicos.

Esas particularidades hacen pensar que la puerta daba directamente paso a la ciudad interior o "ciudad real", especie de ciudadela situada en los muros, correspondientes a la parte meridional de la aldea contemporánea.

Allí debieron encontrarse los palacios y los templos de Qatna.

La obra de Viry recuerda que muchos de los fundamentos o bases arquitectónicas de la región que nos ocupa, tiene gran afinidad con los del Templo de Jerusalén y con los del Muro de las Lágrimas en particular.

El santuario de la diosa de Qatna es un reducto de ochenta y cinco centímetros de anchura sobre cuatro metros de longitud. Era en esa especie de nicho donde se conservaban los objetos preciosos, y antes que todo la antiquísima y venerable estatuita de oro rojizo de la diosa Nin-Egal.

Entre los objetos preciosos, encontrados se halla asimismo una esfinge egipcia que lleva el nombre de una Princesa de la duodécima dinastía de Thebas, Ita, hija de Amenemht II...





Estandardización de las vitaminas

Las vitaminas, así como su influencia sobre la salud y el crecimiento, constituyen frecuentemente, un objeto de conservación, pero mucha gente ignora, sin duda, que existe un problema internacional de las vitaminas. Después que las investigaciones científicas permitieron determinar diversas categorías de vitaminas (A, B1 B2, C, D y E), y conocer sus propiedades, fué preciso todavía para poder comparar los resultados de los experimentos hechos en diferentes países, establecer, para estas vitaminas, tipos y unidades comunes admitidos internacionalmente. A este fin se hizo indispensable un cambio internacional de opiniones.

La Organización de Higiene de la Sociedad de las Naciones había contribuído al desarrollo de la ciencia médica, haciendo reconocer tipos internacionales para los sueros y preparaciones biológicas, como la insulina. Cuando este problema internacional de las vitaminas le fué sometido, convocó en 1931 una primera Conferencia para la estandardización de las vitaminas, en la cual tomaron parte especialistas de Dinamarca, Francia, Gran Bretaña, Hungría, Italia, Países Bajos, Noruega, Suecia y Estados Unidos de Norte América. Estos especialistas se pusieron de acuerdo para recomendar la adopción internacional de tipos y unidades para cuatro vitaminas, a saber:

La vitamina A, que es indispensable al crecimiento y cuya ausencia puede hacer que el organismo se infecte más fácilmente.

La vitamina B1, a veces designada con el nombre de vitamina anti-neurítica, que parece necesaria para evitar la enfermedad llamada "beri-beri".

La vitamina C, necesaria para prevenir el escorbuto.

La vitamina D, indispensable para prevenir el raquitismo.

Los técnicos aconsejaron poner durante dos años en aplicación estos tipos y unidades, y convocar en seguida una segun-

da Conferencia, a fin de comprobar los resultados de la experiencia hecha.

Esta segunda Conferencia se reunió en Londres, del 12 al 14 de junio, y llegó a la conclusión de que —según la opinión de muchos especialistas que habían utilizado los tipos adoptados en 1931— era necesario introducir algunas modificaciones con respecto a éstos. Lo mismo que en 1931, la segunda Conferencia ha recomendado tipos y unidades solamente para cuatro vitaminas: A, B1, C y D. Asimismo ha sido considerada la posibilidad de adoptar también tipos para la vitamina B2 (cuya ausencia parece que provoca la pelagra), y para la vitamina E (necesaria tanto para los machos como para las hembras a los efectos de la reproducción); pero se ha visto que los conocimientos relativos a la naturaleza de estas vitaminas y a los efectos patológicos de su ausencia, eran todavía insuficientes para justificar la adopción de tipos y unidades.

Los tipos adoptados provisionalmente en 1931 para las vitaminas A y C, han sido modificados, pues la experiencia ha demostrado que eran defectuosos. La segunda Conferencia ha adoptado para la vitamina A, la carotina beta pura, en substitución de la preparación de carotina recomendada como tipo por la Conferencia precedente. El tipo de vitamina C que ha sido elegido, es el ácido ascórbico, substancia que, en los trabajos de Szent-Gyorgy, en Hungría, se ha demostrado su identidad con la vitamina C. En lo que respecta a los tipos de vitaminas B1 y D, la segunda Conferencia no ha recomendado ningún cambio. El primero de estos tipos ha resultado muy cómodo en la práctica —de todos los tipos adoptados por la Conferencia de 1931, es tal vez el de la vitamina B1 el que ha dado más satisfacción—, y hay todavía un stock considerable disponible en el "National Institute for Medical Research", de Londres, que constituye la institución central para la preparación de estos tipos. El tipo de vitamina D no ha sufrido tampoco ningún cambio, pero parece que cuando está agotado o cuando, por una razón cualquiera, no dé satisfacción, podrá ser reemplazado por la vitamina D cristalizada en solución apropiada. Existen grandes cantidades disponibles de la solución tipo de ergosterol.

Las unidades seguirán siendo las mismas en los diferentes casos, pero con motivo de las modificaciones introducidas en los materiales tipos, ha sido preciso definir de nuevo las antiguas unidades, sobre la base de la substancia nuevamente adoptada.

Había interés en dejar intactas las unidades originales, pues algunas de las unidades recomendadas por la Conferencia de 1931, han sido adoptadas en las farmacopeas de los diferentes países.

Los tipos y unidades de vitaminas, revisten hoy una importancia considerable no sólo para los trabajos científicos, sino también del punto de vista comercial. Todos los países civilizados producen en abundancia preparaciones de vitaminas y, evidentemente, es útil, tanto para el fabricante como para el comprador, tener un método que permita definir la actividad de estas preparaciones. Además, la existencia de tipos y unidades, facilita la fiscalización de dichas preparaciones por las autoridades públicas de higiene deseosas de proteger al consumidor contra las ofertas de preparaciones fraudulentamente presentadas como ricas en vitaminas.

LA ILUSION

El mejor canto, el que más arrulla el alma, el que más alegra la vida, es la ilusión. Quince años, o cincuenta años, ¿qué importan? Si la alondra de la ilusión está en el alma y canta, la fuente será tersa, la sonrisa joven, el andar ligero, la alegría estará fuera y dentro del pecho.

¡*Ilusión prodigiosa, canta para los tristes y para los solitarios*, canta para los trabajadores y para los niños y para los viejos; canta por todos los caminos de la vida, que al son de tu cantar se convierten los hombres y las mujeres en seres superiores y capaces; les tornas tú desbordantes de orgullo y radiantes de alegría!

Todo el que triunfa en la vida lo hace marchando al son de tu canción sublime. ¡Qué importa de dónde nace y viene la ilusión! Lo esencial es saberla producir y conservar en nosotros mismos. Lo esencial es que la alondra cante, alto o bajo... pero que cante siempre.

Si algún día ella no bate sus alas en el corazón, mujer, sopla sobre su pecho, aliéntala, avívala; que la ilusión, como todo en la vida, precisa del cuidado constante y siempre alerta.

De tu propia savia nutre su vida, oxígeno para ella de tu propio aliento, calor de piel, vida de tus senos...

Es la ilusión el amor de tus amores, el hijo mejor de tu alma. Mientras ella viva, tú serás siempre joven... Si la dejas

morir, si la olvidas o descuidas, ¡pobre de tí!... La mejor luz de tu existencia se habrá apagado.

Pon ilusión en todo, en tu amor, en tu honor, en tu traje, en tu día de sol, en tu charla, en tu coquetería personal... Y no lo olvides: la ilusión es la alegría que invade tus horas; es el regocijo siempre renovado, el placer continuado, la sonrisa de los labios, el calor y color de tu piel. Es el anhelo siempre nuevo, es el afán de las almas, el motor de la energía, las alas del espíritu. Es el entusiasmo que transforma en bello todo lo feo que hay sobre la tierra.

Una nueva experiencia de Marconi

Desde hace algunos años se vienen realizando, en distintos países, experiencias encaminadas a dirigir por radio aviones, buques, tanques de guerra, etcétera, habiéndose obtenido notables éxitos en tal sentido.

Hace aproximadamente tres años, se efectuaron en Japón algunas pruebas muy interesantes, lográndose guiar y accionar a la distancia un grupo de tanques, desprovistos de toda tripulación, los cuales obedeciendo a los impulsos de un poderoso transmisor, efectuaron avances y dispararon sus armas en la dirección que se les imprimía a la distancia.

En los Estados Unidos se ha llegado a conducir aviones, en pleno vuelo, desprovistos de piloto, y en Inglaterra se han efectuado análogas pruebas con un destroyer de la armada, especialmente equipado para tales experiencias.

El Ingeniero Marconi acaba de obtener un éxito semejante con su yate "Electra", al que logró dirigir con éxito por radio desde una estación situada en tierra.

De acuerdo con las informaciones cablegráficas, el yate navegó felizmente entre dos boyas, sin contar para nada con la ayuda de su tripulación, dirigiéndose su marcha desde una estación costera.

En ésta, como en otras pruebas de la misma índole, se han utilizado las ondas cortas, cuyo porvenir como elemento bélico está descartado.

El "Electra", que es un hermoso yate de gran desplazamiento, lleva a bordo un radiolaboratorio en el que el Ingeniero Marconi realiza la mayor parte de sus experiencias, hallándose equipado con los elementos más modernos en materia de radio.

Recetas útiles

Contra la sarna: Disuélvase un poco de bálsamo negro en doble cantidad de aguardiente y una cuarta parte de aceite de ricino y fricciónense con esta preparación las partes afectadas. El parásito que causa este mal muere a los 20 o 30 minutos.

* * *

Manera de impedir picaduras de insectos en los animales.— Untese el cuerpo del animal en sentido de la dirección del pelo, con una de las tres preparaciones siguientes:

Primera: cocimiento de acíbar al 50 por ciento. Segunda: cocimiento de hojas de laurel. Tercera: vinagre, 150 gramos; asafétida, 60 gramos; agua, 200 gramos.

* * *

Insecticida eficaz.—Se disuelve un poco de alumbre en agua caliente y dejándolo hervir unos 10 minutos se obtiene una solución con la que se destruyen la polilla, las chinches, las cucarachas y otros insectos perjudiciales.

* * *

Contra hemorragias de nariz.—Introdúzcase una bolita con hojas de perejil, bien restregadas. Lo mismo con las heridas, aplicando hojas de este vegetal.

* * *

Para destruir las chinches.—Pásese por los lugares invadidos una brocha empapada con cloruro de cinc y con esto basta: el efecto es instantáneo; no mancha ni comunica mal olor y es económico.

* * *

Contra lombrices y solitaria.—Tomándo en ayunas las semillas de calabaza, en proporciones crecientes desde cinco hasta veinte, son un remedio eficaz contra esos parásitos intestinales.

* * *

Para apagar el petróleo inflamado.—Basta arrojar sobre las llamas leche, para que instantáneamente se apague el fuego.

* * *

Objetos de cobre.—Para limpiar el cobre fréguese fuertemente con un manojo de hojas de acedera y enjuagando luego con agua abundante.

Nómina del Cuerpo Médico y Agentes Generales y Rurales del Banco de Seguros del Estado

LISTA DE MÉDICOS DEL BANCO

CONSULTORIO CENTRAL

Dr. Juan Delger, Jefe Sección Médica.

SERVICIO PERMANENTE

Dres. Jaime Nin y Silva, Alfredo Jiménez de Aréchaga, Héctor Risso, Vicente Basagoiti, Edison Piaggio Castro, Félix Angel Olivera, José Bonaba, Dewet Barbato, Luis D'Ottone, Pedro Hormaeche (radiología y electricidad médica) Enrique Méndez (oculista); Jaime Gianetto (oído, naríz y garganta), Evandro Toscano (dispensario del Cerro). — Practicantes: José Luis Brum y Héctor Bosch del Marco.

MEDICOS DE RADIO

Dres. Andrés Dabarca y Alfredo Méndez (Paso del Molino); Guillermo Sicardi y Félix Francisco Rocca (Unión, Maroñas y Malvín), Tabaré Regules (Sayago); Valentín Alvarez (Villa Colón y Peñarol).

MÉDICOS EN LA CAMPAÑA

ARTIGAS

Artigas. — Félix Amestoy; Angel M. Cirimello, Juan Gómez Gil.
Bella Unión. — Angel Bellagamba, Romeo Bianchi.
Tomás Gomensoro. — Gotardo Bianchi.

CANELONES

Canelones. — Cristóbal Condán, Mario Icasuriaga, José Carlos Vercesi, Juan Tolentino González.
Cerrillos. — Humberto Arena.
Las Piedras. — Juan A. Bustillo.
Pando. — José A. Aguerre Escardó, Luis Correch, Héctor Peluffo.
Santa Lucía. — Mateo Legnani, Alberto H. Pérez Gomar, Carlos Alberto Paganini.
Estación Cazot. — Ernesto R. Riveiro.
San Ramón. — José Bové Arteaga, Enrique Calviño Basso.
La Paz. — Emilio E. Andreón, Alfonso Lagomarsino, Emilio Rainusso.
Sauce. — Héctor X. Lieutier, Arturo Paradeda, Pedro Repetto.
Tala. — Angel González Chiaposoni, Luis de León, José Valentín Ruibal.

San Jacinto. — Nicolás L. Gagliardini, Alejandro Piovenne.
Pueblo Soca. — Juan J. Jaume y Bernat, Pedro Magnone Prevost.
Santa Rosa. — Ramón Llambías de Olivar, Armando Peirano.
San Antonio. — Angel J. Leira.

CERRO LARGO

Melo. — Ramón Alvarez Silva, Octavio Gutiérrez Díaz, Alcides F. Lucas, José Enrique Murguía, Juan Darío Silva.
Río Branco. — José L. Dubois Morató, Juan Carlos Savio.
Aceguá. — Mario P. Cabrera.
Cinco Sauces. — Juan A. Borges.
Caraguatá. — Adolfo Garra.
Frayle Muerto. — Mario Montoro Guarch.
Tupambaé. — Mario Lucas Goyenola.

COLONIA

Colonia. — Luis Aostalli Montaldo, Fernando F. Bassahún, Samuel Bertón, Justo J. Reyes.
Carmelo. — Eduardo M. Irastorza, Isaías Jiménez, José Luis Sosa Amondarain.
Rosario. — Juan A. Goñi, Maximiliano Martínez Díez, Juan Carlos Otero Siri.
Nueva Helvecia. — Daniel Armand Ugón, Ernesto González Arce.
Nueva Palmira. — José A. Albo, Carlos Cúneo, Juan J. Murguía.
Juan J. Lacaze. — José María Luaces.
Ombúes de Lavalle. — Horacio Carnelli, Angel Fortunato.
Conchillas. — Juan Angel Muchada.
Tarariras. — José Ipharaguerre, Felipe A. Barrabino.

DURAZNO

Durazno. — Eduardo M. Calleri, Miguel Carbajal, Amílcar J. Casas Mello, José Iglesias Castellanos, Emilio Penza, Alberto Escondeur.
Cerro Chato. — Jorge Stephens.
Sarandí del Yí. — Pantaleón L. Artiazarán, Arturo Paradeda, Luis Castaldi Manfredi, Héctor Petrini.
San Jorge. — Juan Percibal.
Pueblo del Carmen. — *Rodolfo De Angelis*, Ricardo Schunck.
La Paloma. — Adolfo Picun.
Estación Molles. — Ramón Agarbado Torres.

FLORES

Trinidad. — Carlos Bordes, Cipriano Goñi, Augusto Lamarchée.
Arroyo Grande. — P. M. Curiel.

FLORIDA

Florida. — Fernando Abente Haedo, Francisco A. Gilmet, Oscar R. González, Felipe Guerra, Juan Guglielmetti, Juan Carlos Reynés.
Villa Sarandí. — Antonio A. Abad, Enrique Aragunde, Alfredo San Juan, Abel Sosa García.
Estación Casupá. — Ernesto Checa.
Fray Marcos. — Floriano Correa.
La Cruz. — Felipe Buffone.
Isla Mala. — Guillermo J. Fuster.
Illescas. — Angel Roselló Gómez.

LAVALLEJA

Minas. — Antonio Luis Borrás. Juan P. Dornaleche, Luis P. Gómez, Carlos J. Ladereche, Miguel Lampariello, Rafael Rivero.
José Pedro Varela. — Alberto Podestá Carnelli.
José Batlle y Ordóñez. — Héctor Giannarelli.
Mariscala. — Orosmán P. Baranco.
Pirarajá. — Juan Antonio Pravia.
Solís de Mataojo. — Andrés Delfino Isidoro Humberto Prota.
Zapicán. — Rodolfo Ferrando.

MALDONADO

Maldonado. — Ernesto Paravis, Antonio Tammaro.
San Carlos. — José Aschieri, José D. Mautone.
Aiguá. — Valentín M. Cossio.
Pan de Azúcar. — Héctor Fontes.
La Sierra. — Ricardo Baronio.
Piriápolis. — Roberto S. Pérez.

PAYSANDU

Paysandú. — Manuel Bercianos, Alberto B. Langón, Lorenzo Lombardini, Federico de Medina (oculista), José De Parietti, Alberto Pérez Montebruno, Juan Pisano.
Guichón. — Angel Olazábal, Nicolás Parrillo, Rafael Pazos.
Estación Piñera. — Zapicán Regules.

RIO NEGRO

Fray Bentos. — Angel M. Cuervo, Andrés Montaño, Uruguay Regules (oculista). Albérico E. Saizar.
Estación Young. — Carlos M. Fischer, Semirámides L. Zeballos.
Nuevo Berlín. — Juan José Pita Nebril.
Estación Merinos. — Octavio Nadal Martínez.

RIVERA

Rivera. — Miguel Aguerre Aristegui, Máximo Armand Ugón, Ernesto Balerio, Horacio Migliaro.
Minas de Corrales. — Enrique L. Ros.
Tranqueras. — Juan B. Dellepiane.

ROCHA

Rocha. — Domingo López, Fernando de los Reyes Pena.
Lascano. — Roberto Introini, Enrique M. Ipharraguerre.
Castillos. — Aurelio Alvarez Caimi, Luis M. Fabregat, Pedro E. Ferrer.
Pueblo Vázquez. — Mario Sobrero.
Cebollatí. — Jorge S. Manzur.
Pueblo 18 de Julio. — Atilio Baez Ponce de León.

SALTO

Salto. — Iliodoro Campos, Adán Derrégibus, Orestes Irvernizzi, Carlos M. Maldini (oculista), Jacinto Orihuela, Enrique M. Roig.
Colonia Lavalleja. — Serafín Cañizas.
Pueblo Belén. — Onofre Di Castro.
Constitución. — Arregui Oscar.

SAN JOSE

San José. — Andrés Chioza, Juan J. Pol Zaizar, Rogelio Sagarra. Heriberto Valdéz Olascoaga.
Libertad. — Gustavo Rivas Costa, Juan Antonio Triay Florit.
Ecilda Paullier. — César Rodríguez Bonavita.
Estación Rodríguez. — Julio A. Agorio, Luciano L. Pereira Granotich.

SORIANO

Mercedes. — Ricardo J. Braceras, Juan B. Cima, Carlos D. Gastelumendi, Salvador H. Milans, Uruguay Regules (oculista).
Cardona. — Julio A. Zavalla.
Dolores. — Alejandro Bardier, Plinio Galdós, Ariosto M. Grezzi, Werner Liesegang, Silvestre Cardozo.
Villa Soriano. — Hugo Reta.
Estación Drabble. — José De Bares, Julio M.a Sosa.
Santa Catalina. — José Martino.
Agraciada. — Regino Fuentes Méndez.

TACUAREMBO

San Fructuoso. — Alberto Barragué Luis Larrobla Catalina, Justino Menéndez.
San Gregorio del Polanco. — Sergio C. Arbiza, Luis J. Dentone.
Paso de los Toros. — Víctor Alvarez Menéndez, Eduardo López, Toribio Olaso.
Pueblo Curtina. — Luis Balcells.

TREINTA Y TRES

Treinta y Tres. — Miguel Bañales, Licurgo Bulgarelli, Enrique Pereira Rodríguez.
Pueblo Olimar. — Luis F. Gamio, Longino Guasque, Manuel Gutiérrez Reyes.
Vergara. — José Gorosito Tanco, Antonio C. Pisano, Juan C. Sciallero, Héctor C. Cardozo.

Nómina de Agentes Generales

A

Alvigni Amadeo, Rodríguez; Aristimuño Manuel A., P. de los Toros; Arzeno Elvaro, Rivera.

B

Barnech y Cía. Dgo., Tala; Barnech Juan Jorge, Pando; Barreto García G., La Paz; Bastarrica Pedro, Drabble; Beau & Gobbi, Palmitas; Berdou Horacio, Artigas; Besio Julio Abel, Sta. Lucía; Besio & Cía., Capurro; Blois Juan, P.,de Azúcar; Brignone José L., San Antonio.

C

Casassa, Manuel S., Dolores; Cestau Juan P., Fray Marcos; Collazo Gumersindo, Frayle Muerto.

CH

Chiappara, Pereira & Nocetti, San Carlos.

D

De Castro e hijos M., Nueva Pal-P.; De los Campos Carlos, Las Piedras; Díaz Lizana, Manuel, Sarandí del Yí; Dopazo, López Santiago, Sauce.

E

Echave Viera y Cía., Pirarajá Eulacio Román J., Isla Mala; Evans y Cía., Conchillas.

F

Fernández Gregorio V., Minas de Corrales; Fernández Ameiceiras R., Sta. Clara; Fernández M. Aníbal, Arroyo Grande; Freire y Molina, Villa Sarandí.

G

Gallo José Ignacio, Cardona; Galván Luis, Vichadero; Gattas Pascual, Maldonado; Girones Enrique, Tararirás; Goncalvez A. y R., Belén; Graña Filadelfo, Lascano; Gueicamburu Vda. e hijos, Fco. Soca; Guerra Francisco, Casupá; Gutiérrez e Himira; Delgado Oscar, Colón, Sgo. y jo G., Achar.

H

Haller Tomás, E. Paullier.

J

Jourdan Manuel y H., Colonia Valdense.

L

Long Juan E., O. de Lavalle; Lujambio y Cía. Venancio, Castillos.

M

Marabotto Pedro, San Bautista; Marroni, Zugasti & Cía., Young; Martínez Alvariza O., José P. Varela; Martínez & Campano, Estanzuela; Martínez Vázquez E., Salto; Mathon Luis A., Canelones; Méndez & Orona, Colonia; Menéndez Homero, Tambores; Molinelli Juan L., Merinos; Mortalena Hnos., Carmelo; Marañón José A., T. Gomensoro; Marchetti Oscar, Aiguá.

N

Navarrete Luciano, Tupambaé; Niell Felipe, Guichón; Nogueira Gerardo R., Durazno.

P

Perera Eustaquio J., Trinidad; Pérez Hnos., La Cruz; Puig César A., Tranqueras; Perna Carmelo, Zapicán; Pichuaga & Basaisteguy, Migues; Pose Julio A., Melo.

R

Rache Cassal y Cía., Río Branco; Redin Julián, Rocha; Regueiro José, Montes; Repetto Juan L., Piedras Blancas; Ricagni e Hijos y Cía., J. Batlle y Ordoñez; Rivero Julio E., Paysandú; Robaina Ventura R., Vergara; Rodríguez y Hno. C., San Gregorio; Rodríguez Juan J., San Ramón; Romay Arturo, Tacuarembó.

S

Salsamendi Hnos., Solís; Santiago Manuel F., Carmen; Santín Carvallo Camilo, Juan J. Lacaze; Seuanes y Olivera, Mercedes; Sisa Felipe, Bella Unión; Stutz Alfredo, Colonia Suiza.

E

Taladriz Jaime, Cerro Chato; Torres España Marcelino, Treinta y Tres; Tort Alfredo, Rosario; Triay Florit Antonio, Libertad; Tubino Armando M., Florida.

U

Ugarte Angel, Minas.

V

Viera y Curbelo, Sta. Rosa; Villamil Hnos., 25 de Agosto.

Z

Zeballos Manuel F., Fray Bentos; Zugasti Atilio M., San José.

Agentes de Seguros Rurales

CANELONES

Luis A. Mathon, Canelones; Juan Alsina, Paso de Pache; Julio A. Besio, Santa Lucía; José L. Brignone, San Antonio; Domingo Barnech y Cía., Tala; Santiago Dopazo López, Sauce, Carlos de los Campos, Las Piedras; Carlos Dotta, Canelones; Gabino Hernández (hijo), Totoral del Sauce; Nicolás González, Canelones; Molinari y Cía., Pando; Santiago Martínez Costa, Castellanos; Pedro Marabotto, San Bautista, Gre-

gorio V. Perdomo, Santa Lucía; Picuaga y Basaisteguy, Migues; Edmundo Rosso, Tala; Juan Rapetti, Canelón Chico; Carlos Rebufello, San Jacinto; Juan J. Rodríguez, San Ramón; Viera y Curbelo, Santa Rosa; Barnech Juan Jorge, Pando; Figueredo Hnos., Tapia; Julio Risso, Villegas, Estación Migues.

CERRO LARGO

Celestino Baraibar, Melo; Julio A. Pose, Melo.

COLONIA

Méndez & Oroná, Colonia; Banco Hipotecario, José T. Manfredi (Administrador), Nueva Palmira; Bertín Hnos., Riachuelo; Camilo Santín Carballo, Juan J. Lacaze; Clodomiro Castillos e Hijos, Nueva Palmira; M. de Castro e hijos, Nueva Palmira; Américo P. Esquivel, Costa del Rosario; Evans y Cía., Conchillas; Fuica y Cía., Rosario; Enrique Gironés Hijo, Tarariras; Sebastián Harreguy, Colonia; Enrique J. Long, Artilleros; Arsenio Leal e Hijos, Punta del Chileno; Antonio Landechea, San Juan, Paso del Hospital; Marieyhara & Arricar, Cerro de las Armas; Menéndez Clara y Cía, Estación Cufré; Mortalena Hnos., Carmelo; Martínez & Campano, Estanzuela; Andrés Prieto, Nueva Helvecia; Sindicato Agrícola Ideal, Carmelo; Alfredo Stutz, Nueva Helvecia; Alfredo Tort, Rosario; Elías Urcullú Urriticoechea, Rosario; Pedro Gironés, Tarariras; Juan E. Long, Ombues de Lavalle; Braulio Pérez, Colonia Miguelete; Amador A. de Castro, Colonia; Viuda de Magín Martínez Criado e Hijos, San Juan.

DURAZNO

Gerardo R. Nogueira, Durazno; Andrade & Rodríguez, Estación Yí; Manuel Díaz Lizana, Sarandí del Yí; Adolfo Picún, La Paloma, 7.a Sección; Banco Hipotecario, Roberto Sundberg (Administrador), Sarandí del Yí; Manuel Santiago, Pueblo El Carmen.

FLORES

Alberto Pastorini, Abogados; Ismael C. Iribarren, San Gregorio; Eustaquio Perera, Trinidad; Antonio Triay Florit, Arroyo Grande; M. Aníbal Fernández, Arroyo Grande.

FLORIDA

Nicolás Failecho e Hijos, Florida; Juan G. Etchetto, Casupá; Pedro Antonio Acerenza, Sarandí; Juan Céspedes, Puntas de Maciel; Cabrera Hnos. & Mesa, Sarandí; Camilo Costa, Fray Marcos; Salustiano Dotta Trezza, Pintado; Failache & Galanes, Cardal; Freira & Molina, Sarandí; Francisco Guerra, Casupá; Jaumandreu Hnos., Sarandí; Jesús Macció, Florida; Pérez Hnos., La Cruz; Pastorini Perdomo y Cía., Cuchilla de Palermo; Isidro F. Garmendia, Estación Goñi; Pedro Irigoin Reboledo; Banco Hipotecario, Américo Gambín (Administrador), Florida; Eulalio Román, Isla Mala; Pérez & Galain, Florida.

LAVALLEJA

Lorenzo Castro Hijo, Estación Ortiz; Héctor M. Chalar, Solís; Gil G. González, Estación Solís; Francisco Trípodi (hijo), Paso Roldán de S. Lucía.

MALDONADO

Juan Blois, Pan de Azúcar; Pascual Gattas, Maldonado.

MONTEVIDEO

Edio C. Darriulat, Paso Calpino; José R. de Armas, Piedras Blancas; Juan C. Merga, Rincón del Cerro; Juan A. Repetto, Piedras Blancas.

PAYSANDU

Banco Hipotecario, Casiano Olivera (Administrador) Parada Liebig's; Estefanell Letamendia y Cía., Paysandú; Donaldo Ennis, Paysandú; Estefanell Casaretto y Cía., Paysandú; Marsicoetri & Morganti, Quebracho; Julio E. Rivero, Paysandú; Juan Niell, Guichón; Banco Hipotecario, Bernabé Caravia (Administrador), Paysandú.

RIO NEGRO

Alfonso Bartaburu, Estación Menafra; Lorenzo y Lorenzo E. Foderé, Estación Bellaco; Marroni Zugasti y Cía., Young; Manuel F. Zeballos, Fray Bentos; Banco Hipotecario, Oscar Rodríguez López (Administrador), Estación Bellaco.

SAN JOSE

Amadeo Alvigini, Estación Rodríguez; Banco Hipotecario, Máximo Servetti Cordero (Administrador), Libertad; José Rodolfo Laguarda, Sauce; Atilio Zugasti, San José; José M.a Ordeig Corrales, Rincón de Mauricio; Aguirre Hnos., Chamizo; Jorge Bove Trabal, Carreta Quemada; José Catepón, Cerro de San José; Costa Hnos., San José; Amado Ferrer y Manuel Iduate Peile, La Boyada; Ricardo González, Arroyo Llano; Tomás A. Haller, Ecilda Paullier, Francisco Marquez Ilarraz, Colonia Ilarraz; Abel R. Pérez, Rincón del Pino; Andrés Ruiz Hijo, San José; Claro Ramos, Bella Vista; Pedro Pablo Repetti, Rincón del Pino; Conrado Sánchez y Cía., Puntas de Gregorio; Antonio Triay Florit, Libertad; Velazco & Pintaluba, Chamizo; Besio y Cía., Capurro.

SALTO

Banco Hipotecario, Félix Beraldo, (Administrador), Salto; Bernardo Tenca, Salto.

SORIANO

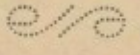
Banco Hipotecario, Enrique Nogueira (Administrador), Santa Catalina; Juan Pedro Bastarrica, Drabble; Beau & Gabbi, Palmitas; Capandeguy y Cía., Egaña; Francisco Campelo, Perdido; Manuel S. Casassa, Dolores; Angel Ferrario, San Salvador; José Ignacio Gallo, Cardona; Rosendo J. Gentili, Cañada Paraguaya; Liga Agraria de Dolores, Dolores; Gabriel A. Montero, Dolores; Juan Daniel Rostán, Cañada de Nieto; Sucesión José Pérez Botas, San Salvador; Aníbal Seuanez y Olivera, Mercedes; Santiago Turienzo, Agraciada; Salvador H. Viola, Santa Catalina; Banco Hipotecario, José Ituño (Administrador), Dolores.

TACUAREMBO

Arturo Romay, Tacuarembó.

TREINTA Y TRES

Marcelino Torres España, Treinta y Tres.



INDICE GENERAL
Y DE AVISOS

INDICE GENERAL



INDICE DE AVISOS